

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID**  
**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**  
**DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ÁRABES E ISLÁMICOS**  
**Y ESTUDIOS ORIENTALES**



**IDENTIDAD Y GLOBALIZACIÓN:  
ALIMENTACIÓN EN AMMÁN**

**TESIS DOCTORAL PRESENTADA POR:**  
**ALMUDENA HASAN BOSQUE**

**DIRIGIDA POR:**  
**DRA. ROSA-ISABEL MARTÍNEZ LILLO**  
**Y**  
**DR. AMADO MILLÁN FUERTES**

**Madrid,**  
**Marzo, 2014**

Dedicado al Bilad Al-Sham: el pasado, el presente...



Fuente: Autora

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I: JORDANIA .....</b>	<b>6</b>
1. OROGRAFÍA .....	6
1.1. <i>Clima</i> .....	8
1.2. <i>Flora y fauna</i> .....	9
1.3. <i>Ciudades</i> .....	10
2. HISTORIA .....	14
3. POBLACIÓN .....	24
4. ECONOMÍA .....	30
4.1. <i>Sectores económicos</i> .....	34
4.1.1. <i>Primario: Agricultura y ganadería</i> .....	34
4.1.2. <i>Secundario: Industria</i> .....	39
4.1.3. <i>Terciario: Turismo</i> .....	39
5. POLÍTICA.....	40
<b>CAPÍTULO II: IDENTIDAD. ÁRABE. JORDANA .....</b>	<b>43</b>
1. CONCEPTO DE IDENTIDAD.....	43
2. IDENTIDAD ÁRABE .....	45
2.1. <i>Inicio de la historia del pueblo árabe</i> .....	47
2.2. <i>Tribal</i> .....	48
2.2.1. <i>Valores tribales</i> .....	50
2.3. <i>Nacionalista</i> .....	53
2.4. <i>Religiosa</i> .....	55
2.5. <i>Crisis de identidad. Conflicto de valores</i> .....	60
3. IDENTIDADES EN JORDANIA .....	61
3.1. <i>Tribal</i> .....	61
3.2. <i>Nacionalista</i> .....	66
3.2.1. <i>Transjordana</i> .....	66
3.2.2. <i>Palestina</i> .....	69
3.2.3. <i>Jordana</i> .....	73
3.2.4. <i>Levantina - sha:miyya</i> .....	77
3.3. <i>Religiosa</i> .....	78
3.4. <i>Identidades no árabes</i> .....	79
3.4.1. <i>Circasiana y chechena</i> .....	79
3.4.2. <i>Armenia</i> .....	80
3.4.3. <i>Otras</i> .....	81
4. IDENTIDADES EN AMMÁN.....	81
4.1. <i>Familiar</i> .....	81
4.2. <i>Territorial</i> .....	82
<b>CAPÍTULO III: GLOBALIZACIÓN. MUNDO ÁRABE. JORDANIA.....</b>	<b>84</b>
1. GLOBALIZACIÓN.....	84
1.1. <i>Historia de la globalización</i> .....	88
1.2. <i>Concepciones</i> .....	90
1.3. <i>Características</i> .....	92
1.4. <i>“Globalizadores” y “alterglobalizadores”</i> .....	93
2. GLOBALIZACIÓN EN EL MUNDO ÁRABE.....	95
2.1. <i>Defensa de lo “local”</i> .....	101
3. GLOBALIZACIÓN Y ECONOMÍA EN JORDANIA.....	104
3.1. <i>Acuerdos de libre comercio bilaterales</i> .....	107
3.2. <i>Privatización del sector público</i> .....	111
3.3. <i>Zonas de libre comercio</i> .....	112
3.4. <i>Ayudas económicas</i> .....	113
3.5. <i>Deuda externa de Jordania: la gran arma de la globalización</i> .....	114
3.6. <i>Liberalización de las importaciones</i> .....	115
4. GLOBALIZACIÓN, POLÍTICA Y SOCIEDAD EN JORDANIA .....	118
<b>CAPÍTULO IV: IDENTIDAD Y ALIMENTACIÓN .....</b>	<b>124</b>

1.	ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.....	124
2.	ALIMENTACIÓN E IDENTIDAD .....	126
3.	IDENTIDADES ALIMENTARIAS EN JORDANIA.....	130
3.1.	<i>Beduina</i> .....	134
3.1.1.	<i>Mansaf</i> (منسف) .....	137
3.1.2.	<i>Café sa:da</i> (قهوة سادة) .....	152
3.2.	<i>Campesina</i> .....	168
3.2.1.	Platos principales .....	169
3.3.2.	Dulces: <i>Kana:fe</i> (كنافة) .....	179
3.3.3.	Bebidas .....	181
3.3.	<i>Urbana</i> .....	188
4.	IDENTIDADES ALIMENTARIAS RELIGIOSAS.....	189
4.1.	<i>Islámica</i> .....	189
4.1.1.	Prohibición del cerdo .....	191
4.4.2.	Prohibición del alcohol .....	204
4.4.3.	Sacrificio del animal .....	208
4.4.4.	Ramadán .....	212
4.4.5.	Fiestas religiosas musulmanas: <i>'I:d al-Fiṭr</i> e <i>'I:d al-Aḡḡà</i> .....	219
4.2.	<i>Cristiana</i> .....	222
4.2.1.	Ayunos .....	222
4.2.2.	Fiestas religiosas cristianas: Navidad, Pascua, Santa Bárbara y Epifanía .....	224
<b>CAPÍTULO V: GLOBALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN.....</b>		<b>228</b>
1.	ASPECTOS RELEVANTES DE LA GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA.....	233
1.1.	<i>Nutricionales</i> .....	233
1.2.	<i>Trastornos alimentarios culturales</i> .....	235
1.3.	<i>Cambio de los roles familiares. Incorporación de la mujer al mundo del trabajo asalariado</i> .....	236
1.4.	<i>Producción de los alimentos</i> .....	238
1.5.	<i>Comida rápida o “macdonalización” alimentaria</i> .....	238
1.6.	<i>Diversidad alimentaria. Restaurantes étnicos. Grandes supermercados</i> .....	240
1.7.	<i>Cosificación de la carne o humanización de los animales</i> .....	241
1.8.	<i>Seguridad alimentaria</i> .....	242
2.	GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA EN AMMÁN .....	246
2.1.	<i>Trastornos alimentarios culturales</i> .....	247
2.2.	<i>El papel de la mujer y el hombre en la cocina</i> .....	253
2.3.	<i>Producción de los alimentos</i> .....	263
2.4.	<i>La cocina como espacio de acción</i> .....	274
2.5.	<i>Comida rápida o “macdonalización” alimentaria</i> .....	278
2.6.	<i>Bebidas gaseosas. Pepsi</i> .....	289
2.7.	<i>Patatas fritas de bolsa y demás piscolabis</i> .....	292
2.8.	<i>Diversidad alimentaria. Restaurantes étnicos</i> .....	294
2.9.	<i>Espacios de distribución de alimentos</i> .....	297
2.10.	<i>Consumo de carnes. Actitud ante las vísceras</i> .....	310
2.11.	<i>Seguridad alimentaria</i> .....	322
3.	COMENSALÍA .....	327
4.	PRÁCTICAS ALIMENTARIAS .....	341
4.1.	<i>Comida cotidiana:</i> .....	341
4.1.1.	Desayuno:.....	341
4.1.2.	Comida:.....	346
4.1.3.	Cena: .....	354
4.1.4.	Comer entre horas: .....	356
4.2.	<i>Comida festiva:</i> .....	357
<b>CONCLUSIONES .....</b>		<b>358</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>		<b>363</b>
<b>ANEXOS:.....</b>		<b>386</b>



## AGRADECIMIENTOS

A mi mundo del *Garb* y del *Sharq*.

A mis profesores Amado Millán y Rosa-Isabel Martínez Lillo, por su confianza en mí.

Por comunicarme parte de su vasto conocimiento intelectual. Su apoyo ha sido imprescindible en este trabajo de investigación.

En especial a Amado, mi adalid en este descubrimiento de la Antropología. Amigo y compañero que resistió todos estos años mis miedos, preocupaciones y virajes vitales con su cariño y firmeza. En especial a Rosa por su alegría y enorme seguridad que sin saberlo, siempre me ha transmitido desde que tuve la suerte de ser su alumna en un curso de literatura árabe contemporánea.

A Carmen Ruiz por su enorme cariño y apoyo.

A Beatriz que me introdujo sin imaginarlo en la Antropología. Arconte imprescindible para mí.

A la Agencia Española de Cooperación Internacional que en el año 2004 me concedió una beca de investigación.

A Yassine Essid y a William D. Coleman quienes me ofrecieron participar en un proyecto internacional sobre la globalización, junto a otros investigadores y colegas, que se materializó en *Two Mediterranean Worlds*, mi primer libro.

A Etaf, Laila, Muhammad, Jalil, Asma, Tahani, Ismael, Hamza, Mundher, Maha, Hasan, Amer, Salah, Yalal, Wisam, Gulnar, Graciela, Ramón, Josiane y una larga e inagotable lista de amigos que he tenido la inmensa suerte de conocer en Jordania, Siria, Palestina y Líbano. Todos ellos me hicieron partícipes de su mundo y sus culturas, culpables sin duda del gran amor que siento por el Este del Mediterráneo.

Al Instituto Cervantes. Gracias a él he podido vivir en los diferentes corazones de la Gran Sham.

A Pablo y a E.T. por ser mi continuo soporte.

A mis amigos de España que siempre me hacen sentir que no me he ido. A Maysun, Nadia, Silvia, María José, Susana y José Ignacio.

A mi hermana Susan que tuvo que ocupar mi lugar en la familia pero que con la inmensurable ayuda de Gisbert lo hace mejor que yo. A Aysha cuya llegada lo facilita todo.

A mis abuelos, los que se fueron pero que siguen en mi corazón y a mi yaya Luisa, que con su fuerza vital y carácter es sin duda un modelo a seguir.

A mi padre Moayad y a mi madre Marisol, por su inabarcable e incondicional amor.

Nunca les estaré lo suficientemente agradecida.

Y....

A mis dinosaurios Ismael, Helena y al que viene, la única explicación y sentido de mi existencia.

## INTRODUCCIÓN

Escribir una tesis es una ardua tarea. La que aquí presento, la mía, es un embrión que se ha ido gestando en paralelo a mi andadura vital, personal e intelectual por las tierras del Bilad Al-Sham. Es el resultado de una aculturación buscada y deseada que me ha permitido aprehender mis orígenes.

Todo comienza en 1999 cuando, tras haber terminado mis estudios de Filología Hispánica en la Universidad de Zaragoza y de Filología Árabe en la Universidad Autónoma de Madrid, soy seleccionada por la Agencia Española de Cooperación Internacional para ir a la Universidad Jordana en calidad de lectora.

Mi intención es la de hablar perfectamente la lengua árabe, idioma en el que se expresa toda mi familia paterna.

Descubrí entonces dos hechos fundamentales que han marcado hasta hoy en día mi vida; mi enorme pasión por la enseñanza y mi pretensión insaciable de poder abarcar las múltiples culturas que caracterizan estas tierras que ahora considero parte insoslayable de mi ser.

El trabajo como profesora de Español como Lengua Extranjera en diferentes universidades, así como en el Instituto Cervantes me ha proporcionado adentrarme en la realidad de los países que conforman lo que en árabe se denomina el Bilad Al-Sham, esto es Jordania, Palestina, Siria y Líbano.

Si bien en realidad todo da comienzo en Palestina, la cual constituye mis orígenes genealógicos, concretamente Nablus; referente cultural e ideológico cuasi obsesivo, debido a la memoria colectiva de pérdida que persigue y caracteriza a todos los palestinos; Jordania es mi verdadera mentora.

Las tierras que en la actualidad se erigen como el Reino Hashemí son en donde, gracias al Gobierno español, la semilla de mi pasión por el mundo árabe se plantó, donde germinó y donde no para de crecer ya que no creo que pueda morir algún día.

Siria reafirma mi entusiasmo gracias a su historia, su naturaleza, su diversidad, su alegría y, en especial, su gente. El Instituto Cervantes me selecciona para ser profesora interina en Damasco. El vivir en esta capital milenaria me hace siempre, al recordarla desde el Monte Qasium, enorgullecerme de defender y pertenecer a la Gran Sham, como una de las fuentes de la que han bebido numerosas culturas.

Finalmente, tras un breve periodo en el que vuelvo a Jordania, soy destinada a Beirut en septiembre de 2008 tras entrar como profesora titular en el Instituto Cervantes.

Si bien en un principio renegué de Líbano, el tiempo me hizo darme cuenta de que es este país el halo de libertad que necesita el mundo árabe. Sus numerosas sectas, su política, su

religiosidad, sus vírgenes, sus mártires, sus bares, su música, los franceses y los ingleses, su identidad deseada o real, fenicia o árabe, los campamentos palestinos, hacen de Líbano un país especial, esperanza para muchos, libertinaje para otros.

Pero la vida me devuelve a Jordania y me permite, tras este viaje iniciático, comprobar en primera persona, gracias a la alimentación, lo que muchos intelectuales como Roger Garaudi defienden en sus obras, esto es, que las fronteras en esta parte del Este del Mediterráneo son ficticias e impuestas. Sus habitantes son siempre los mismos y si bien se han comunicado en diferentes lenguas o profesado diversas religiones, todos ellos son partícipes de costumbres y creencias semejantes que les diferencian y les acercan al resto de la humanidad. Aquí brota la magia de la globalización bien entendida.

Pero este sería un trabajo inmenso. Dada la necesidad de delimitar el campo de estudio y puesto que fue en Jordania donde empezó todo, esta tesis se limita sólo a la ciudad de Ammán en donde, como suso he expuesto, conferí gran interés a su cultura respondiendo a esa idea, un tanto inconsciente, pero no real, que tienen los jordanos de origen palestino, de que Jordania es Ammán.

Surge a partir de uno de mis trabajos de investigación para el D.E.A. que presenté en el Departamento de Estudios Árabes e Islámicos de la Universidad Autónoma de Madrid, en el cual llevé a cabo una recopilación de recetas que se degustan hasta hoy en Ammán.

A través de una de mis mejores amigas tuve la suerte de conocer a Amado Millán, uno de los máximos responsables del desarrollo de la Antropología de la Alimentación en España y es así que me adentré en esta disciplina que más que si bien entonces ajena, ahora la considero una herramienta más para el conocimiento holístico que tiene que marcarnos la vida como investigadores.

Mi antigua profesora de la carrera y amiga Rosa-Isabel Martínez Lillo es quien acepta a guiarme intelectualmente en todo lo referente al árabe. Con ella se ha prestado especial interés a todo lo relacionado con la cultura y lengua árabe, especialmente a la correcta transcripción de los términos árabes a partir de un cuadro de transcripción creado para este trabajo.<sup>1</sup>

El hecho de que haya elegido Ammán como objeto de estudio supone toda una novedad por dos razones muy diferentes: dentro de los estudios árabes e islámicos españoles el Reino Hashemí no es uno de los países más atractivos a ojos de los investigadores debido a

---

<sup>1</sup> Dichos términos siguen pautas de transcripción diferentes: 1) expresiones, jaculatorias y aquellos vocablos que están directamente relacionados con la alimentación son transcritos, generalmente, (a no ser que se señale lo contrario) según el subdialecto urbano ammaní, uno de los dialectos árabes levantinos que existen en Jordania, tal y como se explicará en el apartado correspondiente; 2) refranes en subdialecto campesino-urbano; 3) los antropónimos y topónimos tomados de las fuentes bibliográficas según aparezcan en dichas fuentes, 4) nombres de amigos e informantes se españolizan y, 5) en árabe culto el resto de las palabras, como, por ejemplo, el nombre de las fiestas religiosas.

diferentes razones: no posee la historia de Siria, Palestina o Iraq, los problemas sectarios de Líbano, el peso político de Egipto o la deuda histórica del nacionalismo árabe con el problema palestino; es igualmente destacable que, puesto que se haya dentro del área de influencia británica, apenas hay estudios sobre su alimentación, los cuales se han venido desarrollando más en aquellos países que estuvieron bajo la colonización francesa. Es en Francia en donde se concentran los más relevantes antropólogos de esta disciplina en la actualidad.

El objetivo general de la presente tesis doctoral es descubrir y mostrar hasta qué punto la globalización actual ha influido en las identidades alimentarias de la población de Ammán. Para ello se ha tenido que hacer una especie de dicotomía entre globalización e identidad, entendida ésta como autonomía, división que articula la presentación de este trabajo.

Tras una compleja y amplia investigación académica que ha incluido diferentes disciplinas, como tantos otros trabajos antropológicos, junto a una observación participante facilitada por mi conocimiento de la lengua árabe, se procedió a la elaboración de un trabajo de campo en el que se investigaron los hábitos y prácticas alimentarias de numerosas personas que habitan en los diferentes barrios que conforman la ciudad de Ammán. En concreto, se entrevistó a sesenta y dos personas desde 2004 hasta 2006 acorde a una serie de variables entre las que se incluyen las de sexo, procedencia geográfica, edad, nivel de estudios, religión, o nivel económico. La entrevista se solía realizar en sus casas y finalizar, generalmente, con una comida representativa, tal y como manda la hospitalidad jordana, de sus identidades.

He de resaltar que con posterioridad he podido comprobar lo acertado de la elección de mi campo de estudio. En Jordania pervive el gran valor que se le concede en su sociedad a la legendaria hospitalidad árabe, lo que siempre se traduce y refleja en el ámbito alimentario en la obligada invitación al agasajado a casa, nunca al restaurante, hecho que se consideraría mal visto socialmente. Esta realidad contrasta con la que se vive en las capitales de Siria y Líbano, en donde lo chic es hacer el agasajo en un restaurante.

La presente Tesis Doctoral se compone de cinco capítulos organizados según la conceptualización del tema tratado: descubrir el grado de influencia vivible de la globalización mundial en las identidades alimentarias de la población de Ammán, manifestaciones perceptibles de las múltiples identidades que anidan en sus gentes.

El primer capítulo posee un carácter introductorio. En él se hace un recorrido general por la orografía, ecología, historia, población, economía y política de Jordania. Su función es la de mostrar y situar al lector ante las realidades del Reino Hashemí, entendido éste como una especie de macrocosmo en el que se sitúa el microcosmo de Ammán, territorio en el que se ha llevado a cabo la investigación.

El segundo capítulo ofrece un estudio de las diferentes identidades que se descubren en Ammán. Tras el análisis de lo que se entiende como identidad, se procede a seccionar la

sociedad ammaní con el fin de hallar las múltiples identidades que la caracterizan y conforman. El objetivo será ver cómo se revelan en la alimentación de su población.

El tercer capítulo proporciona en primer lugar una presentación del concepto de globalización, así como de los diferentes campos de desarrollo en su proceso actual. Diferentes teorías son expuestas. Tras ello se procede a estudiar cómo ha venido afectando este fenómeno al mundo árabe en los últimos años, para centrarnos más detenidamente en el caso de Jordania y su influjo en la economía, política o sociedad.

El cuarto capítulo introduce este trabajo de investigación en la disciplina de la Antropología de la Alimentación adentrándose, así, de lleno en el objetivo de esta tesis. Partiendo de la base de que el ser humano es un *ser edens* que manifiesta múltiples de sus identidades a través de los alimentos que consume o deja de consumir, de con quién, cómo, por qué, y para qué lo hace, se vuelve imprescindible hacer un estudio de las diferentes identidades alimentarias que se observan entre los habitantes de Ammán. En primer lugar, teniendo en cuenta su origen en relación con el medio ambiente, es posible su división entre beduinos, campesinos o urbanos. Surgirán platos y bebidas tótem impuestas por el Gobierno persiguiendo un interés nacionalista en particular. En segundo lugar, se hace un estudio de las identidades alimentarias religiosas que conviven con las anteriores. Toda la información aportada se ve apoyada por las declaraciones de numerosos informantes entrevistados en diferentes barrios de Ammán, así como de documentos fotográficos.

El capítulo cinco se compone de cuatro partes bien diferenciadas. En la primera se investigan variados aspectos en los que mundialmente es visible la globalización alimentaria. Se hace un estudio, entre otros, de la comida rápida, el cambio del papel de la mujer, la cosificación de los alimentos, etc. En la segunda nos centramos en el caso de Ammán, de forma que se estudian estos y otros aspectos de dicha globalización alimentaria y su repercusión en el *modus vivendi* de sus gentes. En la tercera se estudia la comensalía, mientras que la cuarta y última se muestran las prácticas alimentarias de los ammaníes. Como ocurre en el capítulo anterior, los datos ofrecidos son apoyados con declaraciones de los informantes y material gráfico.

Tras las conclusiones, la bibliografía y una webgrafía se presentan un número de cinco anexos en donde se ofrece el modelo de las entrevistas llevadas a cabo; una tabla con la relación de los informantes; el sistema de transcripción utilizado; las recetas de algunos platos destacados y un glosario de términos.

Como se ha señalado en nota, es importante resaltar que el léxico árabe relacionado con la comida viene transcrito en el subdialecto urbano, una de las tres variantes (urbana, campesina, beduina) del dialecto jordano que forma parte, a su vez, del dialecto levantino empleado en el conjunto del Bilad Al-Sham.

Concluida esta investigación, creo haber creado una base para el interés del arabismo por la Antropología de la Alimentación. Desde un punto de vista teórico y metodológico pone en relación dos disciplinas que no suelen entrelazarse, y desde un punto de vista personal resalta a Jordania como un territorio más de esta gran área del Bilad Al-Sham manifestación viva de muchas de sus identidades.

Espero que este trabajo cumpla con las expectativas y confianza en mí depositadas.

## CAPÍTULO I: JORDANIA.

La zona en la que se enclava el actual Reino Hashemí de Jordania ha constituido desde la Antigüedad una parte importante en el devenir histórico del Este del Mediterráneo.

Habitada hoy en día por una mayoría de población de origen transjordano y palestino es ejemplo manifiesto de los problemas político-económicos de la región.

En este primer capítulo se estudiará lo más relevante de su orografía, ecología, historia, población, economía y política.

### 1. OROGRAFÍA



Fuente: <[www.google.com/imgres?q=jordania+mapa&um](http://www.google.com/imgres?q=jordania+mapa&um)>

Situado entre cinco países, Jordania encuentra en su frontera norte a la República de Siria, al este a Irak, al oeste Palestina e Israel y, bordeando parte de su frontera oriental hacia el sur del país, al Reino de Arabia Saudí con una pequeña salida al Mar Rojo por el Puerto de Aqaba.

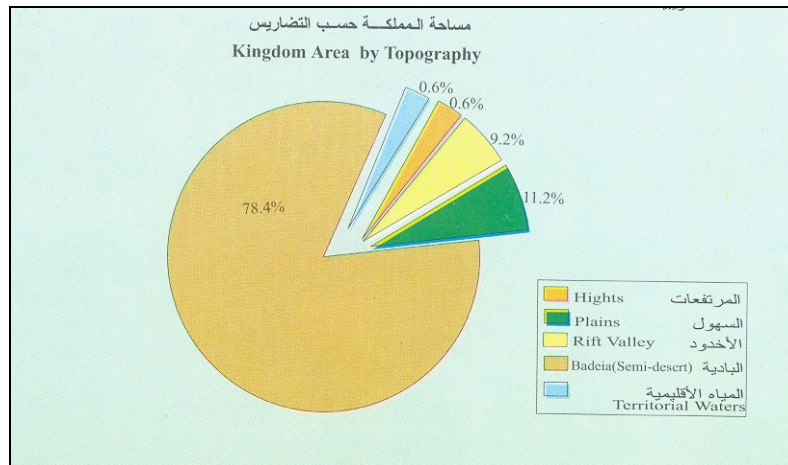
Esta situación geográfica y su proximidad a estados claves en la región hacen del Reino Hashemí un elemento esencial en las relaciones entre todos ellos.

Posee una superficie de 89'342 Km.<sup>2</sup> que presenta un extraño entrante en su frontera con Arabia Saudí<sup>2</sup>.

88'802 km.<sup>2</sup> de los mismos forman una superficie llana, 550 km.<sup>2</sup> superficies elevadas, 10'000 km.<sup>2</sup> llanuras, 8'252 km.<sup>2</sup> valles, 70'000 km.<sup>2</sup> zonas semi-desérticas, 540 km.<sup>2</sup> territorios con agua, 446 km.<sup>2</sup> constituye el Mar Muerto y 94 Km.<sup>2</sup> el Golfo de Aqaba.

<sup>2</sup> La enorme entrada que hace el territorio saudí en tierra jordana parece deberse al especial interés de que el Valle Sarhan permaneciese allí.





Fuente: *Jordania en figuras 2002*, (2003:4).

El punto más alto del país es el monte Um Al-Dami en Wadi Rum con 1'854 metros de altitud y el más bajo el Mar Muerto con 416 metros por debajo del nivel del mar.

En rasgos generales, el Reino se puede dividir en tres grandes zonas geográficas:

1) El valle del río Jordán:

Conocido en árabe como *Al-Go:r* se erige como la zona más fértil de todas.

Perteneciente al valle del Rift de África, el valle del río Jordán se extiende desde el sur de Turquía, continúa por la frontera norte con Siria y atraviesa toda la superficie del Mar Muerto hacia la parte sur de Jordania, es decir, hacia la ciudad de Aqaba y el Mar Rojo por el valle Araba.

El río Jordán con 251 kilómetros de longitud nace en el lago Tiberíades, al norte de Jordania, y desemboca en el Mar Muerto, mar conocido mundialmente por ser la zona más baja del planeta, así como por poseer una alta concentración de salinidad en sus aguas procedente de los suelos de la zona. El río Yarmuk se constituye como su principal afluente.

2) Meseta de la orilla oriental de Jordania y zona de las altas llanuras montañosas:

Esta segunda zona se extiende desde cerca de Irbid, ciudad situada al norte del país, hasta Ras Al-Naqab al sur de Jordania. Se encuentra recortada por desfiladeros separados por cuatro grandes valles denominados valle de Mujib, valle Musa, valle del Wadi Hasa y valle de Wadi Zarqa cuya elevación de las tierras varía considerablemente, desde 600 metros a 1.500 metros por encima del nivel del mar.

En esta parte de Jordania se concentra la mayor densidad de población emplazándose en ella ciudades tan relevantes como Ammán, Karak, Zarqa, Irbid, Madaba, Gerasa, Petra y Aqaba.

### 3) El desierto oriental de Jordania:

El desierto de Jordania forma la gran superficie del territorio con un 80% de sus suelos, es decir, unas dos terceras partes.

La zona desértica, que constituye el conjunto del conocido Desierto Árabe del Norte, se extiende por los países de Siria, Iraq y Arabia Saudí con elevaciones de terreno entre 600 y 900 metros por encima del nivel del mar.

En Jordania, prácticamente la zona sur y el zona este son desérticas. Destaca el desierto al sur de Wadi Rum cerca de la ciudad de Tafilá.

La concentración de población es escasa.

## 1.1. Clima

Jordania dispone de una extraordinaria variedad climatológica con climas extremos.

La llegada de vientos del oeste provoca que la humedad procedente del Mediterráneo se deposite en las tierras altas del noreste. Los vientos que alcanzan el sur del país discurren por el norte de África trayendo, del mismo modo, un poco de humedad. Consecuentemente, las altas tierras del sureste reciben menos lluvia que las del norte.

Los ocasionales vientos del este, originarios de Asia central, son calientes y polvorientos en verano, fríos y secos en invierno.

En general, en este clima mediterráneo los inviernos, desde el mes de octubre hasta el final de abril, son suaves. El verano, desde junio hasta octubre, es caluroso y soleado siendo ligeramente fresco por las noches. Los otoños y las primaveras son bastante cortos con alguna tormenta de arena.

Se pueden distinguir cuatro regiones climáticas<sup>3</sup>:

- El valle del Jordán:

Situado de 200 a 400 metros por debajo del nivel del mar, posee un clima clasificado como tropical.

Las temperaturas suelen ser muy elevadas en verano con 36°C, llegando, incluso, a los 49°C; el invierno es ligeramente caliente. Las precipitaciones anuales oscilan entre 150 y 250m.m. La rapidez del viento es de unos 15 km. en la zona norte y de 30 km. en la zona sur.

- Zona montañosa:

Situada al este del valle del Jordán, se extiende desde el norte hasta el sur. Su elevación varía desde 750m. a 1.200m. con cumbres que sobrepasan los 1.700 metros.

El clima de estas regiones es más suave en verano y frío en invierno, así, por término medio poseen una temperatura de 33°C en verano que raramente disminuye a menos de 7°C

---

<sup>3</sup> <[www.jmd.gov.jo/climate\\_intro.htm](http://www.jmd.gov.jo/climate_intro.htm)> en webgrafía.

en invierno. Las precipitaciones anuales oscilan de 300 a 600m.m., llegando en ocasiones a nevar en las zonas más elevadas de las montañas.

En la capital del Reino se fluctúa de los 32'5°C en agosto a los 12'6°C en enero, nevando la mayor parte de las veces los meses de enero o de febrero.

- Zona del desierto:

Se trata de una meseta que se sitúa al este de las altas tierras con elevaciones que varían de 500 a 700 metros.

El clima del desierto es extremo. Se caracteriza por ser una zona seca y caliente en verano y relativamente fría y seca en invierno, lo que conduce a que las temperaturas en invierno puedan alcanzar los 10°C bajo cero y, por el contrario, llegar a los 50°C en verano. Las lluvias son prácticamente inexistentes con menos de 50m.m. al año.

- El Golfo de Aqaba:

Destaca un verano muy caluroso y un invierno relativamente caliente. Las precipitaciones se dan con una media de 50m.m. al año.

En la ciudad de Aqaba se muestra un clima caluroso de 38°C en agosto y 20°C en enero.

## 1.2. Flora y fauna

Aunque Jordania sea un país pequeño posee una flora muy rica y diversa.

Se calcula que el número de sus plantas registradas es de 2.500 especies, una cifra muy alta si se tiene en cuenta que en el mundo existen unas 250.000 especies y que Jordania apenas posee 90.000 km<sup>2</sup>. Esto supone que este pequeño país del Mediterráneo oriental goza de un 1/100 del total de la flora mundial.

El ecosistema del Reino puede dividirse en montañoso, desértico y tropical. Cada una de estas partes está compuesta de una flora vegetal determinada que abarca diversos tipos de árboles, hierbas y arbustos<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Los doctores Al-Eisawi, A. El-Oqlah, S. Oran y J. Lahham dividen Jordania en cuatro regiones biogeográficas: 1.- Mediterránea:

Abarca las tierras altas de Jordania desde Irbid en el norte hasta Ras Al-Naqab en el sur.

Los niveles de altitud oscilan entre 700 y 1.750 metros. Las precipitaciones, a su vez, oscilan de 300 a 600 milímetros. La temperatura mínima anual es de 5-10 grados y la máxima de 15-25 grados.

El suelo que predomina es el rojo suelo mediterráneo (*terra rosa*) junto al suelo amarillo mediterráneo (*rendzina*). Es la región que comprende la parte más fértil de Jordania y el mejor clima para el ecosistema agrícola.

2.- Irano-Turania:

Esta región rodea a la zona mediterránea por todas sus partes excepto por el norte. Se caracteriza por ser una tierra con apenas árboles, que permitan proporcionar madera, al desposeer de capa forestal.

La altitud oscila normalmente entre los 500 y los 700 metros y las precipitaciones entre los 150 y 300 milímetros cúbicos.

La temperatura mínima anual es de 5 a 20 grados y la máxima de 15 a 25 grados.

El suelo es calcáreo en su mayor parte, con un viento que lo transporta normalmente de un lugar a otro.

La vegetación se encuentra dominada por los *chamaephytes*.

La fauna del país es igualmente variada y rica.

En las colinas nororientales del Mar Muerto cohabitan jabalíes, tejones y cabras. Y en las diversas reservas repartidas por todo el país se pueden descubrir gacelas, leopardos, buitres, aves migratorias, gacelas Dorcas, *ibex nubiens*, antílopes orix, etc. que en algún momento poblaron todo el territorio.

Jordania es especialmente famosa por su mundo submarino. En el Golfo de Aqaba, cuyas aguas se mantienen a una temperatura constante de entre 14 y 21 grados, conviven en un frágil equilibrio ecológico una gran diversidad de especies tropicales y corales, crustáceos y moluscos.

La protección de animales y plantas es una buena medida para evitar la degradación del medio y facilitar la renovación natural del mismo. Por ello, el Gobierno jordano con la ayuda de asociaciones internacionales ha establecido diversas reservas naturales en distintos puntos del país como las de Dana, Mujib, Azraq, Aylún, etc.

### 1.3. Ciudades

Diversas ciudades construidas a lo largo de la historia forman hoy parte del país.

Entre las más importantes se encuentran las siguientes:

#### 1. Ammán:

Es la capital del Reino de Jordania.

Su historia se remonta a los restos arqueológicos encontrados en ella que datan de hace más de 3.500 años antes de Jesucristo.

La ciudad de Ammon o “Gran ciudad de los Amonitas”, tal y como aparece en el Viejo Testamento, ha conocido establecimientos continuos desde entonces hasta hoy.

---

#### 3.- Saharo-Arábica:

Incluye amplias partes del país, aproximadamente el 80% del total del mismo.

Se caracteriza por ser bastante llana excepto por unas pocas colinas y pequeñas montañas como resultado de erupciones volcánicas. La altitud de esa zona oscila entre los 500 y 700 metros, con unos pocos sitios al noreste que llegan a alcanzar los 1.200 metros.

Las precipitaciones abarcan desde 50 a 200 milímetros. La temperatura mínima llega a los 5-15 grados y la máxima a los 15-25 grados.

El suelo es predominantemente arcilloso, salino, arenoso y de tipo calcáreo. La vegetación es dominada por una serie de arbustos.

#### 4.- Sudanesa (con una penetración tropical):

Esta región se restringe a la parte sur del Valle extendiéndose desde Deir All en el norte hasta el Golfo de Aqaba en el sur, incluyendo Wadi Araba y Wadi Rum.

La característica más importante de la misma son sus altitudes que se encuentran entre las más bajas de la tierra (400 metros por debajo del nivel del mar) las cuales le proporciona un medioambiente y un ecosistema únicos en el mundo.

Las precipitaciones oscilan de 50 a 100 milímetros cúbicos. La media anual con respecto a la temperatura máxima es de 20 a 35 grados y la mínima de 10 a 20 grados. El suelo es aluvial y puede transportar agua, sales minerales, arena y granito.

La única parte del país arenosa con espectaculares dunas se halla en esta región.

La vegetación se encuentra representada por árboles tropicales como el *Ziziphus spina-christi*, así como por algunas hierbas anuales y arbustos (1996:13-14).

Destaca la ciudad en la época del rey Ptolomeo Filadelfo (283-246 a.C.) monarca que la reconstruyó y le otorgó el nombre de Filadelfia, segundo nombre por el que es conocida la capital de Jordania mundialmente.

En época del Impero romano forma parte de la Decápolis adquiriendo una gran importancia en la ruta comercial entre el Mar Rojo y Siria.

Tras los imperios bizantino y sasánida, Ammán entra a formar parte de la esfera islámica hasta la actualidad.

Es a partir del siglo X cuando la ciudad comienza una decadencia que llegaría hasta 1878, momento en que es habitada por un grupo de circasianos<sup>5</sup> que huyen de las guerras que asolan sus países de origen. Su resurgimiento a principios del siglo XX se debe a la creación de una línea ferroviaria por el Imperio otomano que une parte de sus posesiones en el mundo árabe. De este modo, se enlazaba la ciudad de Estambul con las ciudades santas de Medina y Meca pasando por Damasco o Ammán.

En 1921 se erige en la nueva capital de un Emirato que luego se convertiría en Reino bajo el mandato del emir Abdallah I<sup>6</sup>.

La creación de Israel en 1948 en la frontera oeste de Transjordania provocaría la diáspora de miles de palestinos que hacen de ella su lugar de residencia. Dos años más tarde, en 1950, Ammán es declarada oficialmente capital del nuevo Reino de Jordania.

En la actualidad cuenta con 2.047.000 millones de habitantes<sup>7</sup> según cifras del Departamento de Estadísticas del Gobierno jordano (2005:7), lo que supone que el 38'8% de la población de la totalidad del Reino habita en ella.

Fue creada sobre siete colinas. En el presente, la ciudad se extiende sobre veintiuna de ellas, fruto del agrandamiento acelerado experimentado, debido a los acontecimientos políticos que vive la región del Este del Mediterráneo.

Cuenta con dos partes muy bien diferenciadas. Atendiendo a la concepción popular se divide en una zona *oeste* en la que se concentra la gente de mayor poder adquisitivo y una zona *este*, más pobre y que da acogida entre otros, a varios campamentos de refugiados palestinos.

Así, Ammán *oeste* abarcaría los barrios de Abunser, Shafa Badran, Sueleh, Al-Yubeiha, Al-Abdali, Tla Ali, Om Al-Summaq, Jalda, Bader Yadide, Zahran y Wadi Al-Ser.

---

<sup>5</sup> La ciudad estuvo prácticamente deshabitada desde tiempos romanos hasta que unas 500 personas procedentes de Rusia solicitaron asilo al Sultán en 1878. Se establecerían en las ruinas romanas de Ammán.

<sup>6</sup> Betty S. Anderson defiende que Ammán representa y simboliza el reinado de la familia Hashemí. (2005:39).

<sup>7</sup> Los datos de población reflejados en este capítulo de todas las ciudades jordanas son de 2004, último año en el que se llevó a cabo un censo oficial en el país. Para ver la estimación del Gobierno en 2011 consultar <[www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/2004/2011/2-6.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/2004/2011/2-6.pdf)>.

Ammán *este*, por su parte, estaría constituido por: Yabal Al-Neser, Marka, Tareq, Basman, Al-Madine, Al-Yarmuk, Bader, Ras al-Ayn, Al-Quesme, Om Quser, Muqabalen, Al-Ibnayat, Jerbet al-suq, Yawa y Al-Yadude.

En general, los palestinos llegados a ella en tres olas importantes (1948, 1967, 1991) y sus descendientes constituyen la mayor parte de sus habitantes.

He aquí un mapa que muestra los barrios más importantes de la Ammán actual:



Fuente: <[www.landsjordan.com/photo/menues/ammanMapBig.jpg](http://www.landsjordan.com/photo/menues/ammanMapBig.jpg)>

## 2. Zarqa:

Zarqa<sup>8</sup> es la ciudad más cercana a Ammán hacia el norte.

El nombre debe su origen a su relación con la zona del Azraq. "Azraq" en árabe designa al color azul, "Zarqa:" es el femenino de dicho vocablo. Ambas ciudades contaban en la Antigüedad con pequeñas balsas de agua que adquirirían tonalidades muy azuladas al reflejarse el sol.

Viven 799.000 habitantes constituyéndose, así, en la tercera ciudad del Reino.

La ciudad se desarrolló en el siglo XX como base de la llamada Legión árabe.

<sup>8</sup> "La abuela había visto sólo una parte de Rasita y Zarqa, pero los niños recordaban otras muchas que recorrían en aquellas y otras visitas. Más allá de la fuente del Ojo de la Gacela comenzaban los grandes huertos y los campos de frutales. Tras ellos venía Zarqa, formado por unas decenas de casas, cuya visita en primavera se hace inolvidable. El trazado del pueblo, con sus calles y cruces rectilíneos, recordaba a Nueva York o a otras ciudades americanas. La vía del tren marcaba el límite sur al que podía llegarse; tras ella estaba el campamento de la Legión Árabe, el pinar y la alambrada de espino que lo circundaba. A cierta distancia de la vía comenzaba el pueblo, formado por casas y calles cuadrículadas. Casi todos sus habitantes eran campesinos, personal del campamento o ferroviarios. Su número tal vez rondara el millar. La mayoría de sus primeros pobladores fueron chechenos y circasianos. Luego llegaron los del campamento militar y, antes que estos, los que instalaron la línea férrea. (...) El río Zarqa era más ancho, caudaloso y de aguas más cristalinas que el de Ammán. Había peces a montones, algunos de ellos muy grandes. Los niños, intentando imitar a los adultos, que pescaban con dinamita, usaban cal viva. En cuanto daban con un bote de cal, lo reventaban para hacer emerger a la superficie a los alevines." (Munif, 1994:223).

### **3. Irbid:**

Es una de las ciudades históricas del país. Situada al norte del mismo, muy cerca de la frontera con Siria, formaba, al igual que Ammán, parte de la Decápolis romana.

Hoy en día se alza como la segunda ciudad del país con sus 952.000 habitantes, siendo, además, uno de los centros más importantes agrícolas e industriales. Es conocida como “la novia del norte” desde que el rey Husein le otorgara ese nombre.

### **4. Karak:**

Emplazada al sur del país por la llamada Ruta de los Reyes que une el Mar Muerto con Petra es otra de las ciudades históricas de Jordania.

Antigua capital del Imperio de los moabitas fue igualmente importante en época bizantina como demuestra su todavía presente Ciudadela construida durante las Cruzadas.

En la actualidad cuenta con una población de 211.000 habitantes.

### **5. Salt:**

La ciudad de Salt se sitúa a 29 km. al noroeste de Ammán.

Históricamente los habitantes de la ciudad reclaman el derecho de que ésta sea la capital del Reino<sup>9</sup>.

Habitan en ella 356.000 personas.

Por su proximidad al valle del Jordán destaca por su producción agrícola.

### **6. Madaba:**

Se presenta como otro de los centros agrícolas. Su propio nombre lo muestra. Por “*madaba*” se entiende la mesa en la que se ofrece la comida. En una especie de metonimia, la zona se ha denominado así por cultivarse en sus tierras muchos de los alimentos que consumen diariamente los jordanos.

Es la ciudad cristiana por antonomasia del Reino, tal y como atestiguan sus numerosas iglesias. 135.000 habitantes viven en esta ciudad situada al sur de la capital.

### **7. Maán:**

Al sur de Jordania, muy cercana a Wadi Rum y a Petra, aloja a 102.000 habitantes.

### **8. Aqaba:**

Se asienta a orillas del Mar Rojo. Es el único puerto marítimo de todo el país lo que le otorga una importante labor comercial. Resalta el hecho de que en mayo de 2001 la ciudad fue declarada por el Gobierno jordano zona de libre comercio con el fin de impulsar el desarrollo del puerto mediante el capital privado. De este modo, las tarifas portuarias se redujeron en un

---

<sup>9</sup> Salt era la ciudad más importante a principios del siglo XIX en Transjordania. De acuerdo con F. Klein en 1868 contaba con 2.800 personas mientras que Ammán en 1893 poseía 1.000 (Rogan, 1999:162). Anderson ofrece la explicación del porqué Salt no se erige como la capital del nuevo emirato: “*When the British divided the Palestine Mandate and ultimately created the Emirate of Transjordan east of the Jordan River, they needed to establish an administrative center that, contrary to Salt, had few historical ties with the Palestinian region*”. (2005:39)

50%, se restauraron todas sus infraestructuras y se disminuyó el coste de los impuestos con el fin de atraer inversiones para las industrias de turismo, transportes, químicas y telecomunicaciones.

Con todo ello, se pretende hacer de Aqaba un puerto competitivo respecto al resto de los puertos de la región (sirios, libaneses e israelíes).

Es una ciudad en crecimiento que cuenta hoy en día con una población de 110.000 habitantes.

## 2. HISTORIA

Para poder entender con propiedad la historia de Jordania hay que estudiar brevemente la del mundo árabe.

El mundo árabe vive su gran esplendor tras la expansión del Islam en el siglo VII. Da comienzo entonces una época de conquistas hacia el Oriente y el Occidente que facilitan el hecho de que una multitud de tierras y países entren en su ámbito de control e influencia<sup>10</sup>. Lo árabe se constituye, de este modo, en el centro del nuevo Imperio islámico, de ahí que numerosos rasgos de su cultura y de su pensamiento impregnen la nueva religión<sup>11</sup>.

Durante seis siglos es el modelo reinante y predominante del mundo conocido. Primero la dinastía omeya (661-750) con su capital en Damasco y luego la abasí (750-969) en Bagdad se emergen como los dirigentes de los árabes y de la religión islámica.

Destacable es, sin duda, el Reino Omeya de Al-Andalus en la Península Ibérica, única presencia, junto al sur de Italia, de los árabes en Europa. Durante ocho siglos los omeyas españoles, ajenos a los problemas y posterior decadencia de la corte abasí en Bagdad, desarrollaron una cultura y una civilización hispano-islámica que significó la cima del Islam en general y de los árabes en particular, posibilitando, de igual modo, el desarrollo del Renacimiento europeo.

La dinastía abasí en Oriente, mientras tanto, llega a su término con la conquista del mongol Hulagu Kan de su capital en el año 1258. Constituye éste el fin del esplendor árabe en la historia mundial y el nacimiento de una decadencia todavía hoy no finalizada.

Europa comienza entonces, gracias al saber traducido de Al-Andalus, el largo camino de su ascensión a partir del Renacimiento del siglo XVI, período histórico en el que se replantean muchos de los rasgos y características de su ser y de su origen cristiano-judío.

---

<sup>10</sup> Uno de los fenómenos más sorprendentes de la historia universal es la expansión del Islam, el cual en menos de un siglo, conquistó desde el Indo hasta el Atlántico y desde el Sáhara a los Pirineos, el Taurus y el Asia Central. Los musulmanes consiguieron en apenas diez años Siria (633-643), Líbano y Palestina entre el 633-634, Egipto en el año 642 e Iraq e Irán entre 637-644.

<sup>11</sup> La identidad islámica es imposible de comprender completamente sin partir de la identidad árabe.



Mientras, los turcos-otomanos conquistan Constantinopla en 1453 y toman casi la totalidad de los antiguos territorios dominados por los abasíes.

Turquía se convierte en el nuevo símbolo y defensor del Islam extendiendo de nuevo la religión en regiones que nunca habían sido musulmanas, tal y como es el caso de Albania o algunas repúblicas ex-soviéticas.

Se puede considerar a éste como el segundo momento de esplendor de esta religión en la historia mundial.

En su evolución histórica, ajena al mundo árabe, Europa descubre América, comienzo de la Época Moderna que le proporcionará la riqueza suficiente para poder desarrollarse de tal modo que en el siglo XVIII lleve a cabo la llamada Revolución Industrial, acontecimiento histórico que da comienzo al sistema económico, social y político actual. Oriente y Occidente, entendidos como Europa y el mundo árabe, vuelven a entrelazar, así, su historia durante el siglo XIX. La primera necesita del segundo en su búsqueda de materias primas con el fin de abrir nuevos mercados económicos.

Los países desarrollados tecnológicamente van a ir expandiendo su poderío según las bases comerciales, origen de sus posteriores imperios coloniales<sup>12</sup>.

Egipto, el Bilad Al-Sham<sup>13</sup>, Túnez, Argelia, Marruecos o Libia son las regiones árabes más apetecibles durante el siglo XIX debido a que su posición de zonas costeras les posibilita estar mucho más conectadas con el mercado mundial. No obstante, será todo el mundo árabe-islámico quien experimente una apertura hacia Occidente durante el siglo XIX.

Esta zona del mundo, tal y como se acaba de explicar, se sitúa dentro del Imperio turco-otomano que ahora empieza su época de decadencia y de declive. La independencia de Grecia en 1830, la conquista de Argelia ese mismo año, las insurrecciones en la zona del actual Líbano, la tensión y los problemas en Egipto son algunas de las manifestaciones externas que muestra “el hombre enfermo”<sup>14</sup>.

Los turcos-otomanos intentan salvar su imperio pero diversos problemas de índole económico, con un endeudamiento progresivo; social, fracaso de las *tanzimat* o reformas sociales que pretenden igualar a todos los ciudadanos del Imperio; y político, comienzo de los movimientos nacionalistas dentro de sus posesiones árabes, conducen a que el Imperio se desintegre después del fracaso en la Primera Guerra Mundial, guerra en la que los turcos-otomanos se sitúan en el bando del Imperio alemán, perdedor de la misma.

---

<sup>12</sup> “La région s’est révélée être le plus riche réservoir pétrolier de la planète. La découverte de l’ “or noir” en Iran en 1908, la décision de la marine britannique de remplacer le charbon par le fuel, l’apparition des véhicules motorisés et des blindés par la Première Guerre Mondiale furent autant de raisons qui accrurent l’importance du pétrole, expliquant la volonté des Britanniques et de Français de s’assurer le contrôle de la région” (Gresh, 2010:180).

<sup>13</sup> Bilad Al-Sham (بلاد الشام) incluye los territorios de Jordania, Palestina, Israel, Siria y Líbano. Ver capítulo IV.

<sup>14</sup> Término que usa el Zar Nicolás I en 1953 para denominarlo.

El actual Reino Hashemí vive muchos de los acontecimientos estudiados.

Jordania se establece en un área geográfica que ha albergado a lo largo de la historia a grandes imperios, sirviendo, igualmente, de punto de enlace entre Oriente y Occidente, el norte y el sur. Diversas de sus zonas estuvieron incluidas en los antiguos imperios establecidos en las tierras del actual Iraq como el Imperio sumerio, el Imperio acadio, el Imperio babilónico, el Imperio asirio o el Imperio mesopotámico.

Desde Occidente, el Egipto faraónico extendió su poder y su cultura hacia Jordania en el momento en que el pueblo nómada de los nabateos se asentaba y florecía en este territorio tras haber emigrado desde el sur. Con posterioridad formó parte de las grandes civilizaciones clásicas de Grecia, Roma y Persia.

Finalmente, desde la mitad del siglo VII después de Cristo, el territorio perteneció a diversas culturas situadas dentro del ámbito arabo islámico. Así, se incluye en el Imperio omeya (661-750), el Imperio abasí (750-969), el Imperio fatimí (969-1171), el Imperio ayyubí (1174-1263), el Imperio mameluco (1250-1516) y el Imperio otomano (1516-1918).

Es tras su pertenencia al Imperio otomano, el momento en el que se ha de situar el nacimiento histórico del actual Reino de Jordania.

La familia Hashemí con el Jerife Husein y dos de sus hijos, Faisal y Abadallah deciden llevar a cabo el sueño de convertirse en regidores de un mundo árabe independiente. Inician, por ello, lo que en árabe se conoce como *Al-Thawra al-‘arabiyya al-kubrà* o “Gran Revolución Árabe” (الثورة العربية الكبرى).

A finales de 1918 el emir Faisal establece un gobierno independiente en Damasco. No obstante, su demanda en la Conferencia de Paz de París en 1919 de una independencia total del mundo árabe se encuentra con la oposición de los poderes coloniales europeos, británico y francés fundamentalmente.

Faisal y su hermano Abdallah se asientan en los tronos de Siria y de Iraq respectivamente en 1920, lo que va a provocar la reacción de Francia y Gran Bretaña.

El emir Faisal es destituido del trono de Siria por el país galo tras haber sido elegido por el Congreso General Sirio en 1920.

Ante esta situación, su hermano menor Abdallah decide avanzar hacia el norte y atacarlos en represalia. Para evitar este hecho, el Gobierno británico nombra a Abdallah Emir de un nuevo estado recientemente creado<sup>15</sup>, llamado Transjordania, y a Faisal rey de Iraq en 1921.

---

<sup>15</sup> El emir Abdallah reunido en Jerusalén en cuatro ocasiones a finales de marzo de 1921 con Winston Churchill, Primer Ministro de las colonias británicas, intenta convencer a éste para que se dé la creación de un solo estado árabe entre Palestina y Transjordania. El Primer Ministro deja claro al dirigente árabe que su petición es imposible ya que el Gobierno británico no puede cambiar su política con respecto a Palestina. No obstante, es

El 11 de abril de 1921, el emir Abdallah establece en las tierras a él proporcionadas por los ingleses el primer sistema centralizado de gobierno para las mismas.

Este hecho molestó a los grupos sionistas ya que, al desmembrarse Transjordania de Palestina, se mermaban sus posibilidades y pretensiones de formar un futuro hogar nacional judío en toda Palestina.

El 15 de mayo de 1923 los británicos reconocen formalmente el Emirato de Transjordania como un estado bajo la soberanía del emir Abdallah. Se firma un acuerdo en el que se estipula que el Emirato de Transjordania será preparado para su posterior independencia bajo la supervisión de Gran Bretaña.

En mayo de 1925 la zona de Aqaba y Maán entran a formar parte de la recién creada Transjordania, finalizándose, así, la constitución geográfica del país tal y como hoy es conocida.

Entre 1928 y 1946 tiene lugar una serie de tratados anglo-transjordanos dirigidos a proporcionar una posterior independencia a Transjordania.

El período que transcurre entre las dos guerras mundiales es el momento de consolidación e institución del Emirato. Se construyen carreteras que unen las diferentes regiones del mismo, escuelas, hospitales y clínicas. Se comienza la labor de volver sedentaria y agricultora a la población nómada beduina, ancestrales habitantes de la mayor parte de las tierras del nuevo país. Revistas y periódicos son publicados en Ammán por primera vez en la historia. Jóvenes generaciones de árabes graduados en diversas universidades extranjeras van posicionándose en los puestos claves del Gobierno recién creado.

La Legión Árabe o *Al-ġaysh al-‘arabi*: (الجيش العربي)<sup>16</sup>, integrada fundamentalmente por población beduina, fue replanteada como defensa militar del país con el apoyo de diversos oficiales británicos entre los que destaca el Major John Bagot Glubb<sup>17</sup>, oficial inglés que la encabeza.

---

factible la creación de un solo estado en la zona que adquiere el nombre de Transjordania. Es así como se da el nacimiento de un nuevo país surgido de un acuerdo entre el dirigente árabe y Wiston Churchill.

Este acuerdo se basaba en las siguientes líneas:

- Se establece un gobierno nacional en Transjordania liderado por el emir Abdallah.
- El gobierno puede tener (en un futuro) una completa independencia administrativa.
- Un residente británico permanecerá en Ammán para representar el mandato del poder británico.
- Gran Bretaña puede financiar económicamente a Transjordania.
- Transjordania podrá ser utilizada por Gran Bretaña como base para sus acciones y ataques a Siria o Palestina.
- Gran Bretaña mantiene un aeropuerto en Ammán.

Durante las reuniones mantenidas por el emir Abdallah con Winston Churchill, el dirigente inglés promete al Emir que su país hará todo lo posible para que Francia permita al líder árabe convertirse en el emir de Siria.

<sup>16</sup> Con este nombre de Legión Árabe sigue denominándose al ejército jordano hasta la actualidad.

<sup>17</sup> Joseph A. Massad en su libro *Colonial effects. The Making of National Identity in Jordan*, considera a Glubb Pasha como uno de los personajes más importantes en la creación del país y la posterior identidad jordana. Leer el apartado sobre la identidad nacionalista en el capítulo II, así como las memorias escritas por el propio Glubb *The Story of the Arab Legion*.

En abril de 1928 el emir Abdallah promulga la primera Constitución creándose un consejo legislativo que lleva a cabo las primeras elecciones en abril de 1929.

El 22 de marzo de 1945, una vez terminada la Segunda Guerra Mundial, Transjordania entra a formar parte, junto a otros siete países árabes, de la llamada Liga de los Estados Árabes o *Ya:mi'at al-duwal al-'arabiyya* (جامعة الدول العربية), organización creada para velar por los intereses del mundo árabe.

A principios de 1946, Inglaterra anunciaba públicamente en la Asamblea de las Naciones Unidas: *“En virtud del progreso conseguido por la Transjordania, que ha hecho a su pueblo digno de total independencia y del levantamiento del mandato, el Gobierno británico dará los pasos precisos para reconocer, en el plazo más breve posible, a la Transjordania como Estado independiente y soberano”*<sup>18</sup>.

El 25 de mayo de 1946 el Parlamento de Transjordania proclama al emir Abdallah como Rey del país convirtiéndose, así, en Abdallah I, al tiempo que se cambiaba oficialmente el nombre de Emirato de Transjordania a Reino Hashemí de Jordania.<sup>19</sup>

Esencial para la posterior historia de este naciente país es la ayuda que el nuevo monarca ofreció a los ingleses y a los judíos en su lucha contra los palestinos<sup>20</sup>. La Legión

---

<sup>18</sup> Anuncio recogido por Abderrahmán Munif en su libro *Memoria de una ciudad* (1994:294).

<sup>19</sup> “El día de la independencia fue un día de extraordinario júbilo en Ammán. Todo el mundo se echó a las calles desde muy temprano, y tuvo suerte quien consiguió un sitio cerca de la tribuna que se había montado en el cruce de la calle Faisal con las calles Redá y Saada. Cuando llegaron las delegaciones de otras provincias y países árabes, la imagen de aquél gentío –que entre cánticos bullía feliz y solidario– superaba todo lo imaginable. Llegaron jinetes beduinos y jinetes circasianos. Llegaron delegaciones de los pueblos y de otras ciudades. Llegaron muchas representaciones de Siria, la más importante de las cuales tal vez fuera la de Hama. La mayoría de las delegaciones entraban por la parte este, por el anfiteatro romano, desfilando bajo los arcos engalanados que se habían colocado en distintos puntos de la ciudad. Apenas aparecían en la calle Faisal, precedido por himnos, eran acogidos con aplausos y vítores, que generaban un estado de intensa emoción. Los rostros y los gestos eran casi infantiles. La gente reía y lloraba al mismo tiempo; guardaba silencio como sobrecogida o rompía a gritar sin razón aparente. Lo hacía de un modo desaforado, mientras en las mentes de todos se mezclaban recuerdos, sentimientos y esperanzas que no sabían de dónde surgían o por qué se expresaban de aquella manera. Fue un día excepcional en la historia de Ammán. Aquel día habla de los sueños de las ambiciones y también de los sufrimientos de su pueblo. Los miles de personas que fueron a Rasifa contaban que en su vida habían visto un banquete semejante, tanto por el número de corderos sacrificados como por la de canciones que se entonaron en las riberas del río y por la cantidad de salvos que se dispararon.” (Munif, 1994:296).

<sup>20</sup> Rashid Khalidi expresa en su libro *Palestinian Identity, the construction of Modern National Consciousness*: “Britain remained essentially faithful to this dual approach until 1947-48, when it successfully colluded with Jordan (and indirectly with Israel) to prevent the emergence of the Palestinian state which was provided for in the United Nations General Assembly’s plan for the partition of Palestine, embodied in resolution 181 of November 1947. As for, the United States, although in 1947 it supported the partition of Palestine and the creation of a Palestinian state alongside Israel, it did nothing to help that state come into being against the machinations of Jordan, Britain, and Israel, but instead materially assisted the nascent state of Israel.” (1997:23).

Avi Shlaim lo reafirma de un modo más claro: “Es cierto que los expertos militares de la Liga Árabe habían ideado un plan conjunto para la invasión (del recién creado Israel), pero el rey Abdallah, a quien le habían encomendado el mandato simbólico de todas las fuerzas en Palestina, echó por tierra este plan haciendo cambios de última hora. Su objetivo al mandar su ejército a Palestina no era evitar la creación del Estado judío, sino convertirse en el amo de la parte árabe de Palestina” (2003:74). En *Collusion across the Jordan, King Abdullah, the Zionist movement, and the partition of Palestine*, este autor estudia este tema más profundamente.

En Mary Wilson, *King Abdullah, Britain and the making of Jordan*, una biografía del monarca, se puede descubrir la misma idea.

Árabe bajo dirección inglesa ocupó numerosos territorios palestinos durante la campaña palestina de 1948, territorios que rápidamente fueron anexionados por el rey Abdallah I, quien, en febrero de 1950, otorga a todos los que allí vivían la nacionalidad jordana<sup>21</sup>.

Los nuevos territorios que fueron agregados estaban poblados por una población de medio millón de palestinos, lo que supuso el inicio de problemas sociales<sup>22</sup>.

El país se dividía en una variedad de familias, fundamentalmente, beduinas y de minorías circasianas, chechenas y armenias, en las que ha venido apoyándose la familia Hashemí para mantenerse en el poder y en una mayoría de población palestina en ese momento mucho más cultivada. Será, precisamente, un palestino el que acabe con la vida del primer monarca del Reino, fruto del juego político que había mantenido con los líderes sionistas.

Abdallah I es asesinado en julio de 1951 junto a la Mezquita de Al-Aqsa en Jerusalén, bajo la mirada de su nieto Husein<sup>23</sup>.

El monarca es sucedido por su hijo Talal en septiembre de 1951 quien sólo gobierna un año abdicando a favor de su primogénito, de diecisiete años, Husein, que se convierte en el tercer rey de Jordania, el 11 de agosto de 1952<sup>24</sup>.

En el breve reinado de Talal se desarrolla el proceso de creación de una nueva Constitución ratificada el 8 de diciembre de 1952 durante el período de mandato del consejo de regencia, en espera de la mayoría de edad del rey Husein.

El 2 de mayo de 1953 el monarca toma sus poderes constitucionales una vez cumplida esta mayoría de edad.

El estatus del país fue ratificado internacionalmente cuando el 14 de diciembre de 1955 entra a formar parte como un país miembro de las Naciones Unidas.

Un golpe de efecto ante la sociedad jordana fue dado el 1 de marzo de 1956, día en el que el rey Husein por orden del Movimiento Nacionalista Jordano, que entonces se encuentra

---

<sup>21</sup> La posición adoptada por el rey Abdallah I sigue muy presente todavía hoy en la población palestina del país de Jordania. No obstante, el Gobierno defiende que en diciembre de 1949 un grupo compuesto por más de 2.000 hombres destacados de Palestina se reunieron en Jericó con Abdallah I para pedirle formalmente la unión de Transjordania y Palestina en un solo país bajo su corona.

<sup>22</sup> El Rey intentará que sus derechos sobre los territorios palestinos sean reconocidos por el resto de los países árabes sin éxito. Los palestinos, por su parte, con ansias de independencia crearán en 1964 la Organización para la Liberación de Palestina u O.L.P. con el fin de defender los intereses del pueblo palestino con el beneplácito de la Liga Árabe. En 1969 Yaser Arafat se convierte en el presidente de la O.L.P. situación que se prolongó hasta el 11 de noviembre de 2004, día de su muerte.

<sup>23</sup> El rey Husein comienza sus memorias con este hecho que marcó decisivamente su vida.

<sup>24</sup> Hay quien afirma que Talal fue obligado a abdicar en la figura de su hijo ya que su ideología abiertamente arabista no era bien recibida en Occidente. Esa sería la razón por la que se le declarara mentalmente desequilibrado.

en el poder y desea una arabización del ejército jordano, destituye a Bagot Glubb de su puesto de comandante supremo del mismo<sup>25</sup>.

Ese mismo año y tras las elecciones al nuevo gobierno de Jordania, el monarca Hashemí rompe los fuertes lazos que le unen con el Reino Unido. Tras este hecho, las tropas británicas abandonan suelo jordano a mediados de 1957.

Husein llega a realizar un golpe de estado contra su propio gobierno nacionalista, en parte porque éste, siguiendo la ideología del presidente egipcio Gamal Abdel Nasser, quería establecer relaciones con la Unión Soviética<sup>26</sup>.

Crucial en ese momento, por ello, es la unión de estados que Nasser lleva a cabo entre Egipto y Siria. Completada ésta, en el año 1958, Husein teme perder la corona de Jordania y establece contactos con la rama Hashemí de Iraq, no obstante, en Iraq ese mismo año el pueblo iraquí acaba con la monarquía y Husein tiene que volver a solicitar ayuda a los británicos quienes envían tropas al país<sup>27</sup>.

En los años sesenta es crucial la Guerra de los Seis Días que tiene lugar en 1967. En esta ofensiva se produce una rotunda derrota de las tropas árabes agrupadas en una coalición que engloba a Siria, Egipto y Jordania. Tras su rápida conclusión, Israel anexiona toda Cisjordania, incluyendo la parte este de Jerusalén, los altos del Golán sirios y el Sinaí egipcio, zonas neurálgicas para el mundo árabe y sus respectivos países: Jerusalén por su valor simbólico religioso, atrayente de numeroso turismo, los Altos del Golán por la concentración de agua en sus suelos<sup>28</sup> y el Sinaí por su componente religioso tanto para el judaísmo como para el cristianismo<sup>29</sup>.

---

<sup>25</sup> Abderrahamán Munif relata los sentimientos de los ammaníes hacia el Mayor Glubb Pasha: “*Cuando se produjo la derrota de Mayo (en Bagdad) (...) “Caracortada”[abu: Ehne:k] se convirtió en un insulto que corría de boca en boca. Desde entonces y hasta que en 1956 fue expulsado de Ammán, Glubb Pachá –a pesar de los esfuerzos que él y su mujer hicieron por mejorar su imagen- siguió siendo el mismo asesino infame y odiado, siguió reforzando su vigilancia y acabó escabulléndose tal y como había planeado y deseado. La alegría de los ammaníes el día de su expulsión, el día en que no le dieron tiempo para encontrarle refugio a aquellos ruiseñores de su jardín, con los que había intentado comprar el afecto de una criatura cualquiera –una vez perdido el aprecio de los hombres-, aquella alegría relata por sí sola la historia de toda una época*” (1994:125).

<sup>26</sup> Es un período este no estudiado conscientemente en las escuelas jordanas. Sulayman al-Nabulsi, Ali Abu Nuwar, Abd al-Rahman Shuqir, Yaqub Ziyadin, Munif al-Razzaz o Abdullah al-Rimawi lideraron el llamado Movimiento Nacionalista Jordano, que se mantuvo en el poder desde octubre de 1956 hasta abril de 1957. Contaron con el apoyo masivo de trasjordanos que no querían un liderazgo de sus tierras por parte de la familia hashemí, a la que consideraban aliada de los ingleses, así como de palestinos que deseaban la liberación de Palestina. El aliamiento de Sulayman al Nabulsi con el bloque del Este, durante su breve período como Primer Ministro, supuso la intervención de E.E.U.U., que obligó a su destitución. El rey Husein al darse cuenta de que Nasser, aliado de Nabulsi, no estaba dispuesto a mantenerlo en el poder, detuvo a todos los miembros del Movimiento Nacionalista Jordano, los cuales acabaron casi todos ellos en la cárcel o en el exilio. Leer *Nationalist Voices in Jordan. The street and the state* de Betty S. Anderson para un completo conocimiento de esta época en la historia de Jordania.

<sup>27</sup> Las relaciones entre Nasser y Husein siempre fueron muy delicadas. Para este momento histórico leer las memorias del segundo.

<sup>28</sup> Se suele decir que la próxima guerra en esta zona se deberá al agua debido a la escasez de este recurso natural en esta parte del mundo.

<sup>29</sup> Recordar la resolución número 242 de las Naciones Unidas aprobada el 22 de septiembre de 1967 por la que se obligaba a Israel a retirarse de las posesiones adquiridas en esta guerra.

De los tres territorios el menos importante es el Sinaí, así que, tras los acuerdos de Camp David firmados entre Egipto e Israel en 1978, una vez muerto el presidente Nasser, este territorio vuelve a manos egipcias. El resto permanece todavía hoy en día en posesión israelí.

Los palestinos se sienten traicionados y decepcionados por sus hermanos árabes por lo que toman las riendas de su suerte. Es entonces cuando determinan atacar a Israel desde suelo jordano primero y más tarde desde suelo libanés.

En 1970 tiene lugar un hecho histórico fundamental en las relaciones jordano – palestinas conocido como Septiembre Negro. La guerrilla palestina resulta un problema para Jordania dado el uso de territorio jordano en su lucha armada contra los sionistas. Ésta constituye, entre otras, la razón por la cual el rey Husein decide enfrentarse a ella. El suceso que desencadenó la confrontación abierta entre ambos se debió al secuestro de cuatro aviones comerciales y la desviación de los mismos por parte de los palestinos a Jordania. Se inicia una lucha contra los palestinos que desemboca en una especie de guerra civil que finaliza con el triunfo del jordano apoyado por ingleses e israelíes. La guerrilla palestina tiene que elegir entre el exilio o la rendición.

Los palestinos, con Yaser Arafat a la cabeza, deciden exiliarse al país vecino de Líbano para seguir desde allí su lucha.

Más tarde, en octubre de 1974, el rey Husein ofrece su aprobación a la declaración de la cumbre árabe en el reconocimiento de la O.L.P. como único representante del pueblo palestino, renunciando, con ello, a sus reivindicaciones territoriales sobre la Cisjordania ocupada.

En noviembre de 1989 se celebran las primeras elecciones en Jordania desde 1967, sin escaños para la Franja Occidental, tras haber renunciado antes el monarca a sus derechos administrativos y legales hacia ella en julio de 1988<sup>30</sup>.

A mediados de 1992, siguiendo un proceso de democratización, se presentan leyes al Parlamento para legalizar a los partidos políticos, aprobada la ley en septiembre de 1992.

Esta legalización de partidos ha conducido a que formaciones políticas como los Hermanos Musulmanes cuenten con bastante poder en el Parlamento jordano hasta la actualidad.<sup>31</sup>

Destacó, no obstante, que la renombrada Revuelta del Pan en abril de 1989 por el alza de precios de productos básicos fuera protagonizada fundamentalmente por población no palestina, la misma, en la que se apoya la monarquía, lo que forzó al Rey a nombrar un nuevo equipo de gobierno.

<sup>30</sup> De este modo, los palestinos de la orilla oriental del Jordán, (*al-daffa al-garbiyya*, الضفة الغربية, tal y como se conoce en árabe) ya no son considerados ciudadanos jordanos, pese a que el pasaporte jordano sigue en su poder.

<sup>31</sup> El pensador árabe Sami Naïr sostiene, como se estudiará, la tesis de que las elites de los países árabes actuales se sirven del Islam para legitimar su poder. Esta circunstancia conlleva importantes consecuencias.

La Primera Guerra del Golfo es otro de los hitos históricos en el Reino Hashemí. Jordania vive un antes y un después en los años noventa.

Se trataba de un país con marcado carácter árabe pero a partir de 1990, año de la invasión por parte de Saddam Husein de Kuwait, y en especial de 1991, año de la primera intervención militar contra Iraq, el país Hashemí comienza una vinculación muy fuerte a Occidente, lo que da lugar a una penetración casi sin obstáculos de la globalización y sus diversas manifestaciones.

Económicamente, más del 25% del comercio y la gran mayoría del petróleo que llega en estos años a territorio jordano procede de Iraq. El rey Husein vive otra época crítica de gran dificultad política. Obligado por las circunstancias tiene que comenzar un nuevo período para su país en el que se convierte en un claro aliado de los E.E.U.U. en la región.

El país americano, valiéndose de la importancia que Jordania posee como barrera protectora de Israel, empieza a considerarlo esencial para sus planes en esta zona del mundo.

Así, firma con Israel en 1994 el acuerdo de paz de Wadi Araba que permite la eliminación de las barreras económicas iniciándose una cooperación en otros sectores como el del agua, el turismo, etc.

Jordania recibe anualmente una ingente cantidad de dinero procedente de los Estados Unidos con el fin de que siga colaborando en su política sobre la región. Su función es imprescindible para controlar a los millones de palestinos que viven en sus tierras y que se encuentran estrechamente ligados con los que habitan en Palestina.

Iniciados los fracasados acuerdos de paz en 1991 entre palestinos e israelíes, el monarca jordano se constituye como uno de sus principales protagonistas adoptando el papel de moderador entre las dos partes.

Este rol concluye el 7 de febrero de 1999 momento en que el rey Husein, enfermo terminal de cáncer, regresa a su país para fallecer en él.

Una de las decisiones más sorprendentes que realiza antes de morir es la destitución de su hermano Hasan Ibn Talal, que durante 34 años había sido el príncipe heredero, por su hijo Abdallah, quien el 9 de junio se convierte en Abdallah II<sup>32</sup>.

La Tercera Guerra del Golfo, en la que Saddam Husein es destituido como presidente de Iraq constituyó el primer gran reto político del nuevo monarca jordano, así como la llegada de cientos de miles de iraquíes a sus tierras.

---

<sup>32</sup> La razón de esta sustitución parece ser las tendencias pro-árabes de Hasan Ibn Talal.

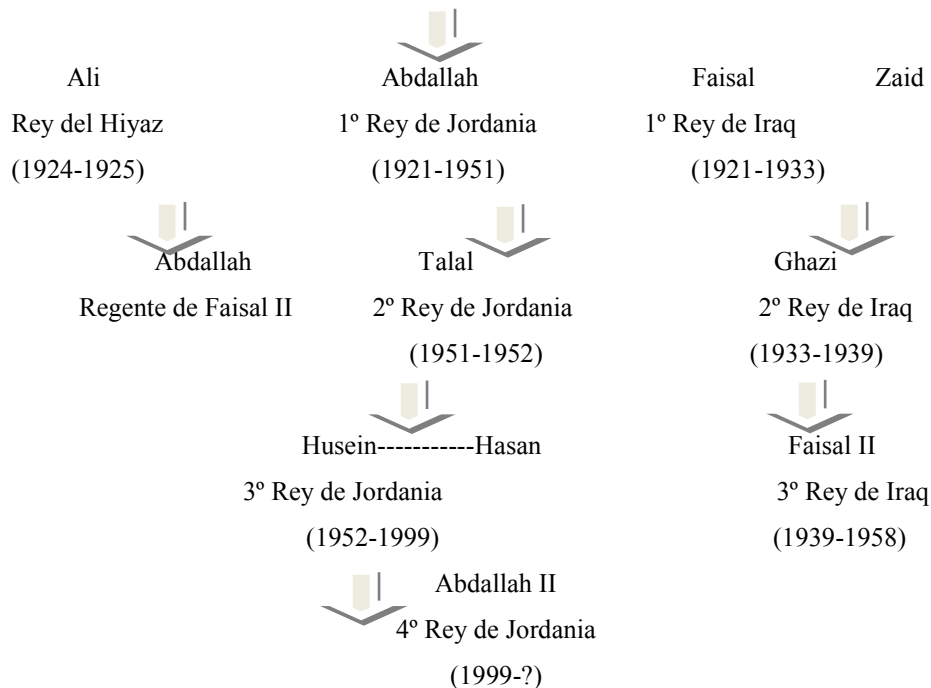


He aquí un cuadro sobre la genealogía de las últimas generaciones de la familia Hashemí.<sup>33</sup>



Fuente: <[www.google.com/imgres?q=escudo+jordano&um](http://www.google.com/imgres?q=escudo+jordano&um)>

Descendencia de Hasan (5º califa y 2º imán de los chiíes)  
(37 generaciones separan al Profeta Mahoma del Jerife Husein)  
Jerife Husein, jerife de los Santos Lugares, Rey del Hiyaz (1916-1924)



Fuente: Autora

<sup>33</sup> López García (1997:119). El original ha sido completado con los últimos acontecimientos históricos. La familia Hashemí remonta sus orígenes a Quraish antepasado que vivió en la Meca durante el siglo II después de Cristo. Seis generaciones más tarde nació Qusai quien llega a ser dirigente de la ciudad santa. Su nieto Hashem fue el bisabuelo del Profeta Mahoma. Los Hashemíes defienden descender del Profeta por línea directa a través de la hija de éste Fátima y su marido Ali Ibn Abi Talib, quien se considera el cuarto de los califas del Islam. Ali y Fatima tuvieron dos hijos, Hasan y Husein. Es del primero de quien procede la rama Hashemí reinante en Jordania.

### 3. POBLACIÓN

Jordania acoge a 5.350.000 según el último censo elaborado en 2004<sup>34</sup>.

Tal y como se acaba de estudiar, el territorio de Jordania, primero por su nacimiento y luego por su posición geográfica entre Palestina, Siria e Iraq, ha constituido desde siempre un punto de acogida de emigrantes y refugiados de estos países, así como de egipcios que llegan en busca de mejores posibilidades laborales.

Algunos años son claves para el aumento demográfico del país fruto de las guerras que se han librado en sus fronteras.

Destacar los siguientes: 1948, nacimiento del estado de Israel, lo que supuso la primera gran avalancha de refugiados palestinos; 1967, segunda guerra arabo-israelí con una segunda oleada de refugiados palestinos; 1991, Primera Guerra del Golfo, la cual origina una emigración iraquí a Jordania, y una tercera llegada de emigrantes jordanos, fundamentalmente de origen palestino, procedentes de los países del Golfo; finalmente, y fruto de la Tercera Guerra del Golfo ocurrida en el año 2003, son muchos los ciudadanos iraquíes que han establecido su residencia en Jordania.

El Gobierno Hashemí ha seleccionado en el siguiente cuadro una serie de años que revelan el aumento paulatino de población en el país a lo largo de su existencia<sup>35</sup>:

AÑO	Mujeres	Hombres	Total
*1952	284.500	301.700	586.20
*1961	431.400	469.400	900.800
1970	723.900	784.300	1.508.200
*1979	1.017.200	1.115.800	2.133.000
1981	1.110.000	1.209.000	2.319.000
1982	1.153.000	1.256.000	2.409.000
1983	1.198.000	1.304.000	2.502.000
1988	1.448.000	1.579.000	3.027.000
1989	1.504.000	1.640.000	3.144.000
1990	1.659.000	1.809.000	3.468.000
1991	1.770.000	1.931.000	3.701.000
1992	1.838.000	2.006.000	3.844.000
1998	2.269.900	2.485.800	4.755.800
2000	2.403.600	2.635.400	5.039.000
2001	2.471.800	2.710.200	5.182.000
2002	2.541.900	2.787.100	5.329.000
*2004	2.592.300	2.757.700	5.350.000

Fuente: *Jordania en figuras* (2004:6).

<sup>34</sup> Las estimaciones del Gobierno jordano de población en el año 2011 es de 6.249.000 como se puede consultar en: <[http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/2004/2011/2-6.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/2004/2011/2-6.pdf)> en webgrafía, Ministerio de Estadísticas. Se prevé la elaboración de un próximo censo en 2014.

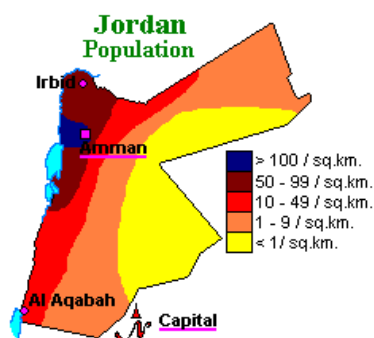
<sup>35</sup> En los años con asterisco hubo censo.

Siguiendo unos parámetros geográficos-administrativos, los ciudadanos se reparten entre los doce distritos en los que se divide el país<sup>36</sup>:

DISTRITO ADMINISTRATIVO	Con respecto al total	Total	Mujeres	Hombres
Ammán	38'8%	2.047.000	1.007.400	1.066.600
Balqa	6'7%	356.000	171.200	184.800
Zarqa	14'9%	799.000	385.600	413.400
Madaba	2'5%	135.000	65.400	69.600
Irbid	17'8%	952.000	464.400	487.600
Mafrq	4'7%	250.000	120.400	129.600
Jarash	3'0%	161.000	78.200	82.800
Aylún	2'3%	123.000	60.300	62.700
Karak	3'9%	211.000	104.200	106.800
Tafila	1'4%	77.000	37.700	39.300
Maán	1'9%	102.000	48.500	53.500
Aqaba	2'1%	110.000	48.900	61.100
Jordania	100%	5.350.000	2.592.300	2.757.700

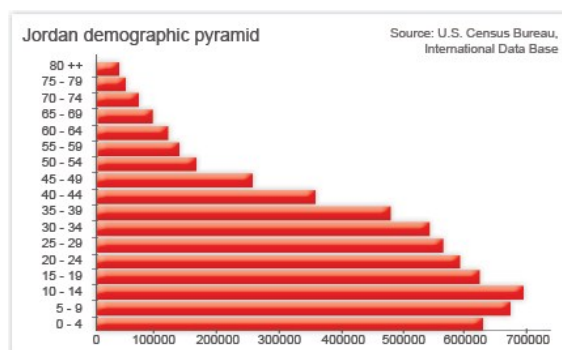
Fuente: *Jordania en figuras* (2004:7).

En el siguiente mapa se puede apreciar la densidad de población, mucho mayor en la capital:



Fuente: <[www.jormapde](http://www.jormapde)>

La sociedad es joven, como la de casi todos los países árabes.



Fuente: <[www.google.com/imgres?q=jordan+population+2004&um](http://www.google.com/imgres?q=jordan+population+2004&um)>

<sup>36</sup> Los datos ofrecidos son del año 2004. Para ver una estimación del Gobierno de Jordania en 2011 consultar <[http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/2004/2011/2-6.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/2004/2011/2-6.pdf)> en webgrafia, Ministerio de Estadísticas.

De esta población el 78'8% habita en áreas urbanas y el 21'3% restante en zonas rurales<sup>37</sup>.

Por confesión religiosa la gran mayoría de la población es musulmana suní que convive con una minoría cristiana ortodoxa<sup>38</sup>.

Las estadísticas acerca del número de cristianos que habitan en Jordania no son claras variando desde el 6% que afirma el Gobierno hasta el 3% que defiende la Iglesia de la zona.

Esta población cristiana reside principalmente en la capital, Ammán, en Zarqa, en Madaba y en Irbid<sup>39</sup>.

Por etnias casi el 98% de la población es árabe, mientras que el 2% restante se compone de un grupo de circasianos, chechenos, armenios, y extranjeros de Asia, Europa y América del Norte.

La población propiamente árabe se divide entre transjordanos-beduinos, palestinos, iraquíes y egipcios, fundamentalmente.

El beduino o *badawi*: (بدوي) es el oriundo del desierto. Se constituye como el auténtico y respetable habitante de las tierras de Jordania desde antes de su nacimiento. Su número es de unos 40.000 aunque sólo unos pocos representan la imagen occidental del beduino, equivalente a nómada.

Muchos se han vuelto sedentarios por propia voluntad u obligados por las circunstancias, prefiriendo ser agricultores que pastores nómadas. Otros combinan las dos variantes y sólo unos pocos se mantienen fieles a las viejas tradiciones y costumbres nómadas–beduinas, como, por ejemplo, los *ahl al-ġabal* (اهل الجبل). Estos últimos acampan por algunos meses en un lugar determinado proporcionando alimento a su ganado compuesto principalmente por cabras, ovejas o camellos. Cuando el escaso pasto se agota es el momento de iniciar la búsqueda de otro lugar más apropiado.

Por todo el país de Jordania se pueden descubrir sus negras tiendas de pelo de cabra *bayt al-sha'r* (بيت الشعر).

---

<sup>37</sup> Hay que tener en cuenta que en 1994 el Gobierno jordano estableció que por ciudad se entendía una localidad de 5.000 o más habitantes.

<sup>38</sup> La rama mayoritaria del cristianismo en el país es la griega ortodoxa, seguida por los católicos latinos. También se puede encontrar a griegos católicos, siríacos católicos y ortodoxos, armenios católicos y ortodoxos, caldeos, coptos católicos y ortodoxos, maronitas y protestantes y diversas ramas del nuevo cristianismo. Entre los musulmanes no sunitas destacan los drusos. La población chiita es casi nula.

<sup>39</sup> Gran parte de la población cristiana jordana se convirtió al cristianismo durante el siglo XIX. A estas tierras llegaron muchos misioneros con un afán, en ocasiones agresivo, de convertir a los beduinos y ciudadanos que allí habitaban (Rogan, 1999:122-160).

La familia beduina es una célula muy cerrada. Las mujeres suelen realizar la práctica totalidad de las tareas domésticas, mientras los hombres van en busca de la comida. Los niños trabajan desde una edad muy temprana al cuidado de los rebaños.

El Gobierno jordano intenta naturalizarlos como ciudadanos de un país, proporcionándoles alojamiento y educación gratis, aunque no siempre lo consigue. Algunos beduinos prefieren preservar su ancestral modo de vida.

Los palestinos constituyen la mayor parte de la población.

El Reino Hashemí se encuentra situado en la frontera de la Palestina histórica, lo que explica que haya constituido desde siempre un lugar de refugio para aquellos que han estado huyendo durante el pasado siglo XX de las guerras que han asolado su país.

Concretamente son tres las grandes oleadas históricas de ciudadanos palestinos que se establecen en Jordania.

El 15 de mayo de 1948 se crea el Estado de Israel, lo que provoca que unas 750.000 personas se vieran forzadas a abandonar sus hogares<sup>40</sup>. La mayor parte de ellas se dirige a los territorios de Palestina todavía en ese tiempo no ocupados o a otros países árabes contiguos esperando retornar a sus tierras y a sus casas cuando se normalizase la situación. Este grueso de gente constituye el grupo más numeroso a los que se les denomina “refugiados”<sup>41</sup>.

En 1967, en la llamada Guerra de los Seis días, unos 200.000 palestinos abandonan el resto del país que no había sido tomado por los israelíes anteriormente<sup>42</sup>. No obstante, en esta ocasión la mayor parte de la población permanece en sus hogares. En Jordania se les denomina "refugiados-desplazados".

Esencial para entender la historia jordana es el hecho de que los palestinos reciban la nacionalidad jordana, legalizándose su situación en 1954, tras haberse anexionado el rey Husein los territorios palestinos que hoy se conocen como del 67, tal como se ha estudiado.

---

<sup>40</sup> Ala al-Hamarneh en su artículo “The social political effects of transformation processes in Palestinian refugee camps in the Amman metropolitan area (1989-1999)” ofrece otras cifras muy diferentes a las que proporciona el Gobierno jordano. Especifica que unos 820.000 palestinos huyen de sus casas en 1948 de los cuales aproximadamente unos 320.000 optan por Cisjordania, 210.000 por Gaza y 180.000 por otros países árabes. A Jordania llegan más de 100.000 en esta primera ola de refugiados palestinos (2002:173). *La cueva del Sol* de Elias Khoury recopila y narra múltiples historias personales que describen el Nakbe o tragedia palestina.

<sup>41</sup> De acuerdo con la U.N.R.W.A. (Organización de las Naciones Unidas para la Ayuda a los Refugiados Palestinos en el Próximo Oriente), la definición de refugiado palestino es: “Persons whose normal residence was Palestine during the period of 1 June 1946 to 15 May 1948 and who lost both their homes and means of livelihood as a result of the 1948 conflict and took refuge in one other countries or areas where U.N.R.W.A. provides relief, and their direct descendants through the male line” (*Five Decades of Responsibility in The Refugee Camps of Jordan*, 2000:19).

<sup>42</sup> Ala al-Hamarneh especifica que en esta segunda ola son unas 388.000 las personas que salen huyendo de la Palestina ocupada llegando a Jordania la mayor parte de ellos (2002:173). Este mismo autor recuerda que entre 1968 y 1988 unos 12.000 palestinos son declarados por Israel *persona non grata* a los que se les deben unir 88.000 personas más que no pueden volver a los Territorios Ocupados, la mayor parte de los cuales establecen su residencia en el Reino Hashemí.

De este modo los palestinos que habitan en estas tierras son reconocidos como jordanos y no como palestinos.

El Artículo 3 de la Ley de 1954 sobre la condición de nacionalidad de los ciudadanos jordanos especifica: *"Any person with previous Palestinian Nationality except the Jews before the date of May 15, 1948 residing in the Kingdom during the period from December 20, 1949 and February 16, 1954"* (Five Decades of Responsibility in The Refugee Camps of Jordan, 2000:19).

El 31 de julio de 1988, cuando el rey Husein, obligado por las circunstancias, renuncia a los anhelos territoriales de Jordania en Palestina reconociendo el derecho de la autodeterminación del pueblo palestino, es el momento en que se rompen los lazos administrativos y legales entre los dos territorios<sup>43</sup>.

Así, en un discurso que se retransmitió por televisión expresó: *"Since there is a general conviction that the struggle to liberate the occupied Palestinian lands could be enhanced by dismantling the legal and administrative links between the two banks, we have to fulfil our duty and do what is required of us...Today, we respond to the wish of the Palestinian Liberation Organizations, the sole legitimate representative of the Palestinian people, and to the Arab orientation [seeking] to affirm the Palestinian identity in all its aspects. We pray God that this step be substantive addition to the intensifying of the Palestinian struggle for freedom and independence"* (Ibídem, 2000:14).

En 1990-1991 unos 300.000 trabajadores jordanos, en su mayoría palestinos, regresan a Jordania de los países del Golfo en los que se encontraban trabajando, especialmente de Kuwait y Arabia Saudí, al acusárseles de ser cómplices y aliados de Saddam Husein en esos países. Este grupo de gente son llamados palestinos-jordanos "retornados".

De acuerdo con el Gobierno jordano, el número de refugiados palestinos que reside en Jordania es de 1.554.375 de los cuales 150.962 son refugiados-desplazados y el resto refugiados (Ibídem, 2000:19). Muchos ocupan los llamados campos de refugiados palestinos.

En la actualidad existen trece campos de refugiados en Jordania.

En la primera llegada de gente se construyeron cinco campos: Zarqa en 1949, Irbid en 1951, Al-Husein en 1952, Wehdat en 1955 y Madaba en 1956.

Tras los acontecimientos de 1967 se forman los ocho restantes: Talbiye en 1968, Hitin en 1968, Al- Sujneh en 1969, Al-Baqaa en 1968, Gerasa en 1968, Suf en 1967, Campo del Mufti Azmi en 1968 y Hay Al-Amir Hassan en 1967.

---

<sup>43</sup> *"Before 1988, all Jordanian passports were valid for five years. Previously, Palestinians were distinguishable from other Jordanians by a notation in their passports identifying them as having obtained Jordanian nationality by a special provision of the law used to grant residents of the West Bank Jordanian citizenship after the area was annexed to Jordan in 1950"* (Khalidi, 1997:212).

Estos campos cuentan con los servicios esenciales de agua, electricidad, comunicaciones, etc. estando mantenidos económicamente por el Gobierno.

Todos se encuentran localizados en seis distritos administrativos jordanos: Ammán (Hitin, Al-Husein, Amir Hassan, Sujneh, Talbiye, Wehdat), Balqa (Baqaa), Madaba (Madaba), Zarqa (Zarqa), Irbid (Azmi al-Mufti, Irbid), y Gerasa (Gerasa, Suf) distritos en los que hay una fuerte presencia palestina.

Lo que constituye una realidad es el secretismo acerca del número de palestinos. Adnan Abu-Odeh así lo declara: *“the real percentage of Palestinian-Jordanians in Jordan is still a highly classified secret”* (1999:257).<sup>44</sup>

Un nuevo conflicto bélico, esta vez en el vecino Iraq, atrae a un grupo numeroso de refugiados al país hashemí. Antes de la Tercera Guerra del Golfo, en el año 2003, se calcula que se alojaban en Jordania unos 170.000 refugiados o emigrantes iraquíes, la mayor parte de los cuales se dedicaban a actividades no formales<sup>45</sup>.

Al comienzo de la guerra fueron muchos los que abandonaron Jordania para marchar con sus familias y defenderlas de la invasión americana. Tras la misma son cuantiosos los que han fijado su residencia en el Reino esperando regresar a Iraq. Actualmente no está claro el número de iraquíes en el país, fuentes oficiales hablan de medio millón, mientras que las extra-oficiales aumentan este número a un millón y medio<sup>46</sup>.

Otro grupo poblacional lo constituyen los egipcios, quienes llegan buscando trabajo. Se les puede encontrar en general desempeñando las labores manuales despreciadas por los autóctonos. Su salario es muy bajo.

Según la embajada egipcia el número de egipcios ilegales en el país es de un millón<sup>47</sup>.

Esta situación contrasta con la afluencia de turistas de alto poder adquisitivo procedentes de los diferentes países del Golfo Pérsico que fijan su residencia en el verano principalmente en Ammán, con el fin de huir de las altas temperaturas existentes en sus países de origen.

Antes de la Tercera Guerra del Golfo, fueron numerosos los alumnos que estudiaban en las diferentes universidades de Jordania, no obstante, a raíz de los últimos acontecimientos

---

<sup>44</sup> Se debe tener en cuenta, además, que Israel defiende la idea de que Jordania sustituya a Palestina. Este hecho acabaría con las reivindicaciones históricas de los palestinos.

<sup>45</sup> Dato recogido de la introducción al folleto *El microcrédito en el norte de África y Oriente Medio* de la Fundación Promoción Social de la Cultura (F.P.S.C.).

<sup>46</sup> Los datos que proporciona el Gobierno jordano sobre la población iraquí pueden ser consultados en: [http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/Analisis\\_Reports/Iraqis%20in%20Jordan/Iraqis%20in%20Jordan.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/Analisis_Reports/Iraqis%20in%20Jordan/Iraqis%20in%20Jordan.pdf) en webgrafía, Ministerio de Estadísticas.

<sup>47</sup> Dato que me fue facilitado verbalmente por el Cónsul de Egipto en Jordania.

históricos son muy pocos los que se decantan por esta opción. Este hecho puede deberse al rechazo generalizado que hacia ellos se manifiesta abiertamente.

La población no árabe está representada por los circasianos, chechenos, por la comunidad armenia<sup>48</sup> y por pequeños grupos de personas procedentes de países asiáticos, especialmente Filipinas, Indonesia, Sri-Lanka y China que llegan al país para trabajar en el campo de la industria textil, los últimos, y como personal de servicio en los hogares jordanos, los tres primeros. A ellos se unen los extranjeros provenientes de América o Europa principalmente, bien sea por trabajo o por haber contraído matrimonio con una persona originaria del país.

## 4. ECONOMÍA

La economía de Jordania es hoy en día sumamente vulnerable y dependiente de la ayuda exterior, es por esta razón que se le considera un estado rentista<sup>49</sup>, es decir, un país cuya renta está ligada a la ayuda procedente de fuera, bien en forma de remesas de capital que envían los emigrantes jordanos que habitan en el extranjero, o bien en forma de ingentes cantidades de dinero donadas por Norteamérica o los países del Golfo.

En el Reino Hashemí siempre ha venido existiendo un juego de intereses comunes entre la capa dirigente y ciertos países extranjeros.

En un principio, desde los años 20 hasta 1948 Inglaterra era el único donante económico del país. Un escogido grupo de personas, consideradas las elites ayudadas por el Reino Unido, comenzó a “destribalizar” el desierto creando una nueva sociedad a la que se le debía inculcar las ideas de un nuevo estado. En esta labor fue determinante el papel desempeñado por la Legión Árabe dirigida por el británico Glubb Pasha. Miembros de las principales tribus jordanas empezaron a participar en este nuevo sistema.

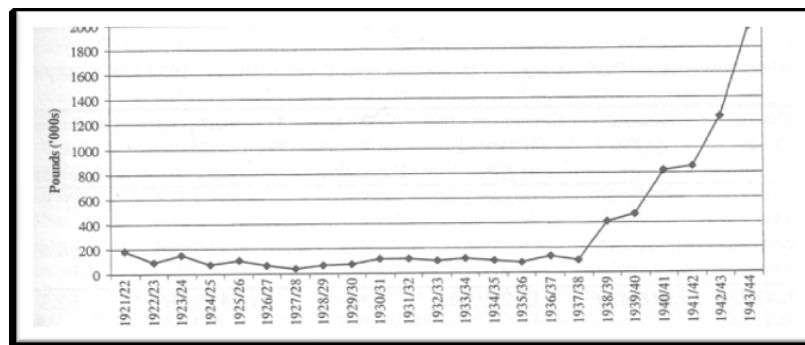
En este gráfico de los subsidios ingleses se puede comprobar la gran dependencia que desde el comienzo de su creación existe del dinero procedente del exterior, proceso que aumentará a lo largo de los años.

---

<sup>48</sup> El Gobierno jordano no ofrece datos de circasianos-sharkas, chechenos y armenios por considerarlos jordanos sin diferenciarlos por su origen étnico.

<sup>49</sup> “*The characteristics of the induced rentier state economy are: 1) a dependency on aid; 2) a high level of imports, which help to create a chronic balance of trade deficit [...]; 3) a high level of state expenditure resulting in continual budget deficits (excluding aid); 4) economic sectoral imbalances in favor of services; and 5) high levels of consumption in comparison to GDP* (Knowles, 2005:15)”.





Fuente: Knowles, 2005:25

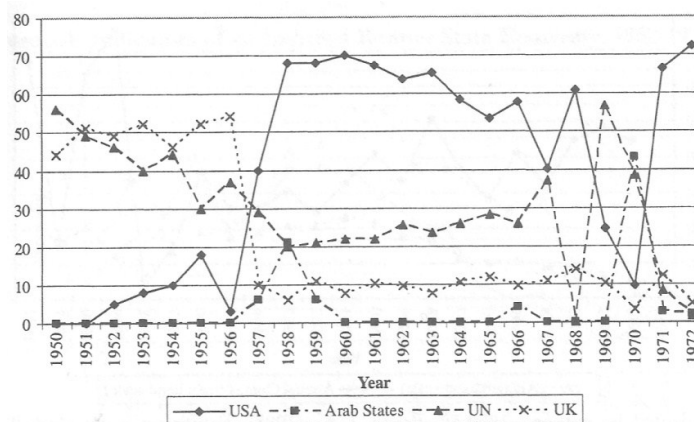
En 1946 Jordania consigue su independencia y en 1948 tiene lugar la primera guerra arabo-íraelí. Ambos hechos son decisivos en el devenir histórico, económico y social del país.

Estados Unidos y la U.N.R.W.A. (Organización de las Naciones Unidas para la Ayuda a los Refugiados Palestinos en el Próximo Oriente) pasan a convertirse en nuevos donantes junto al Reino Unido. La U.N.R.W.A. se hará cargo, en exclusiva, de los numerosos refugiados palestinos (un tercio de la población), siendo su ayuda superior a la británica.

Las ayudas inglesas estaban destinadas, casi en su totalidad, a la Legión Árabe, no obstante, el auge del nacionalismo de Nasser desde los años cincuenta hará que el pueblo jordano rechace la presencia británica que entre otras consecuencias conllevará la expulsión de Glubb Pasha en 1956.

Para mantener un ambiente favorable a su política en plena Guerra Fría, Estados Unidos se erige como el principal soporte económico de Jordania empujando, a su vez, a otros países árabes, monarquías petroleras fundamentalmente, a seguirle.

En el siguiente gráfico se puede observar los principales donantes desde 1950 hasta 1972.



Fuente: Knowles, 2005:29

Utilizando los recursos que le ofrece el país, Jordania confía en desarrollarse gracias al fosfato y al potasio que poseen sus tierras.

En los años 70, después del desastre que supuso para la economía del país la Guerra de los Seis Días y la pérdida de los territorios palestinos, el Reino Hashemí pretende convertirse en otra Beirut, es decir, en un nuevo paraíso financiero y bancario dentro del mundo árabe.

Todos estos hechos, además de la buena situación económica mundial propicia que durante algunos años de la década de los 70, el país experimente un *boom* económico. El mundo internacional se refería a Jordania como un modelo de la reforma económica en Oriente Medio. Sin embargo, esta época feliz en la economía jordana deriva en una profunda crisis después del cataclismo que supuso para los países árabes la caída del precio del petróleo.

Es en 1989 la fecha en que Jordania, obligada por las circunstancias, inicia su liberalización económica, denominada por el régimen "Política de defensa de la democratización". Es ahora, después de un rechazo absoluto a medidas económicas neoliberales, cuando acata los reajustes estructurales que le impone el F.M.I.

Estos reajustes incluyen, entre otros puntos detallados más detenidamente en el apartado dedicado a la globalización económica en Jordania, una devaluación del dinar jordano, privatización del sector público, recortes en ámbitos importantes como son la educación o la sanidad, el término de subvenciones a productos básicos, etc.

Hasta 1991, fecha de la Primera Guerra del Golfo y empujada por Estados Unidos, Jordania dependía considerablemente de Iraq. En primer lugar, el 70% de todas las importaciones y el 25% de las exportaciones que Iraq realizaba pasaban por el puerto de Aqaba dada la necesidad que Saddam Husein tenía del puerto tras la guerra que el país árabe emprendió contra Irán entre 1980 y 1988. En segundo lugar, Iraq constituía el socio principal de la economía jordana. En tercer lugar, recordar que Iraq proporcionaba al Reino Hashemí entre un 80% y un 90% de su consumo petrolífero prácticamente gratis. Finalmente, un cuarto factor a tomar en cuenta es que Saddam Husein fue el único dirigente árabe que escuchó al rey Husein en su plegaria para que se le ayudara económicamente en mayo de 1990 en la Cumbre Árabe de Bagdad, cuando el monarca jordano admitió que el país se encontraba en bancarrota.

Todas estas razones explican la posición poco clara que adoptó el monarca Hashemí en el conflicto que generó el dirigente iraquí cuando el 2 de agosto de 1990 invadió Kuwait.

El líder jordano osciló en todo momento entre la ayuda a la coalición aliada y la voluntad de su pueblo así como el agradecimiento que le debía al régimen iraquí.

Con su postura el rey Husein se ganó la enemistad de Arabia Saudí y Kuwait, monarquías petroleras que le habían socorrido económicamente en fechas anteriores.

Acabada la guerra, Iraq es sometido a un duro embargo internacional, que Jordania respeta. Este embargo supone un severo golpe para su economía.

El Banco Central Jordano estima que el país sufrió sólo en 1990 pérdidas de más de 1'5 billones de dólares, lo que equivale al 35% del P.I.B. de 1989.

Esto hace que el rey Husein ruegue por una ayuda para su pueblo delante del Parlamento Europeo en septiembre de 1991, dada la mala situación económica.

Arabia Saudí volvió a establecer relaciones con Jordania y abrir sus fronteras a los camiones jordanos a finales de 1991, pero las relaciones se deterioraron de nuevo a principios de 1992, siendo reanudadas totalmente en 1996.

Los países del Golfo junto a Estados Unidos se convierten en los nuevos donantes económicos del país hasta la actualidad.

En contra de todas las expectativas, Jordania vive en 1992 otro *boom* económico. Unos 300.000 trabajadores jordanos, en su gran mayoría de origen palestino, retornan a Jordania desde diferentes países del Golfo.

Los palestinos fijan su residencia en Jordania, debido a la mala situación política y económica que existe en los Territorios Ocupados por Israel.

La causa de este regreso se explica por el hecho de que hayan sido acusados de traidores y cómplices de Saddam en los países del Golfo en los que trabajaban, especialmente en Kuwait y Arabia Saudí.

Así, la nueva avalancha de gente que se introduce en Jordania supone una nueva e ingente cantidad de dinero y una inyección de adrenalina en su economía.

Muchas personas abren comercios y en la actualidad son influyentes hombres de negocios, pero gran parte de este número no hace sino engrosar las cifras del desempleo.

El embargo a Iraq continúa, lo que sigue costando mucho dinero a Jordania y conlleva que el boom económico de 1992 dure poco tiempo.

El Rey sólo ve como posible salida a su situación una alianza del Gobierno y la Casa Real Jordana hacia el bando americano frente a la oposición de la práctica totalidad de su población.

Por otra parte, las relaciones con Iraq siguen siendo igualmente buenas. El ministro de Energía jordano visita Iraq en septiembre de 1995 remarcando que las relaciones entre los dos países se han restablecido en un cien por cien lo que supone de nuevo la llegada gratis de petróleo desde Bagdad a Ammán.

No obstante, en 1996 Jordania se posiciona de forma clara en el bando anti-Saddam lo que lleva a reanudar satisfactoriamente las relaciones con Kuwait. Opta por el bando más fuerte y beneficioso para ella.

En febrero de 1999 fallece el rey Husein dejando la corona a su hijo Abdallah, quien se convierte en Abdallah II. Será él quien aplique con más ímpetu las medidas económicas neoliberales.

#### 4.1. Sectores económicos

Jordania es un país que dispone de pocos recursos naturales y con apenas un 5% de suelo cultivable. Su base industrial reducida aporta un 25% al P.I.B. No obstante, la contribución del sector servicios es una de las más altas entre las economías de la zona, llegando a alcanzar, en ocasiones, el 70% del P.I.B., y dentro de este sector es, sin duda, el turístico el más avanzado, el cual no puede obtener los niveles deseados por la problemática política de la zona.

La economía jordana se ha desarrollado tradicionalmente en Ammán y en Zarqa, ciudades en las que se concentra la mayor parte de las actividades gubernamentales, comerciales y de servicios, y una buena parte de las manufacturas.

##### 4.1.1. Primario: Agricultura y ganadería<sup>50</sup>

Este sector supone un 10% del P.I.B. jordano y cada vez más se encuentra concentrado en el valle del Jordán.

Nidal Nanish diferencia en su artículo “Genetic resources of food legumes in Jordan” (1988:76) cuatro zonas climáticas en relación con la agricultura:

- 1.- Zona mediterránea subhúmeda: incluye la zona que rodea el área de Aylún y Salt.
- 2.- Zona mediterránea semiárida: abarca Irbid, Gerasa, Ammán, Karak, Madaba, Tafilá, Shubak y Kura.
- 3.- Zona mediterránea árida: cubre las provincias de Mafraq, Zarqa y la parte oeste de Maán.
- 4.- Zona mediterránea sahariana: representa el 71% del territorio jordano abarcando la mayor parte del centro, del sur y del este del país.

Por su parte, el Gobierno jordano proporciona el siguiente cuadro en el que se puede apreciar la explotación agrícola y ganadera:

<b>Indicador</b>	<b>2004</b>	<b>2003</b>	<b>2002</b>
<i>Total de área cultivada (en 1.000 du:num<sup>51</sup>)</i>	2.708.700	2.416.300	2.605.900
<i>Tierras para el cultivo de cosechas (en 1.000 du:num)</i>	1.479.400	1.184.200	1.380.200
<i>Árboles frutales (en 1.000 du:num)</i>	860.300	887.800	883.000
<i>Verduras (en 1.000 du:num)</i>	369.000	344.200	342.700
<i>Área irrigada (en 1.000 du:num)</i>	761.200	741.700	719.000

<sup>50</sup> Para un desarrollo histórico de la agricultura y la ganadería desde la Antigüedad hasta la actualidad leer el libro de William and Fidelity Lancaster, *People, land and water in the Arab Middle East. Environments and Landscapes in the Bilad Ash-Sham*.

<sup>51</sup> Un du:num o du:nám (دونم) constituye una unidad para medir la tierra que data del Imperio otomano. Desde 1920 el du:num (medida utilizada todavía al Este del Mediterráneo) equivale a 1.000m<sup>2</sup>.

<i>Área no irrigada (en 1.000 du: num)</i>	1.947.500	1.674.600	1.886.900
<i>Número de ovejas en noviembre (en miles)</i>	1.529.100	1.476.500	1.433.300
<i>Número de cabras en noviembre (en miles)</i>	501.100	547.500	557.300
<i>Número de vacas en noviembre (en miles)</i>	69.300	66.300	68.100

Fuente: Jordania en figuras 2004 (2005:17)

Jordania es un país con escasa seguridad alimentaria que importa la gran mayoría de los alimentos que consume, dada su poca disponibilidad natural a la agricultura y ganadería, así como a las medidas que impone la globalización económica en la que se ve inmersa<sup>52</sup>.

Los productos más consumidos son: cereales, especialmente el trigo entero o trigo roto (*fri:ke*), trigo partido y precocido (*borgol*), arroz; diversas frutas y verduras; legumbres; carne roja (corderos), carne blanca (pollos y sus derivados como los huevos); diversos alimentos lácteos como el yogurt, el queso, el *labane*<sup>53</sup>, el *yami:d*<sup>54</sup>; aceite, azúcar, etc.

<i>Cereales</i>	%	<i>Verduras</i>	%	<i>Frutas</i>	%	<i>Carnes</i>	%	<i>Otros</i>	%
Arroz	36'5	Tomate	40'1	Naranja	8'1	Ovejas corderos	9	Leche fresca	3'2
Pan	113'1	Berenjena	7'2	Mandarina	4'3	Cabra local	0'7	Aceite de oliva	3'5
Lentejas	3'1	Calabacín	7'4	Clementina	3'5	Vacas	3'4	Olivas	0'6
Garbanzos	0'5	Pepino	10'9	Limón	2'4	Pollos	31	Sal	3'3
Habas secas	0'16	Patata	18'7	Plátano	5'3	Pescado	1'7 9	Azúcar	34'5
Judías blancas	0'54	Judías verdes	1'6	Manzana	8'4			Té	3'55
Alubias	0'02	Pimiento	1'2	Uva	3'3			Café	1'33
Guisantes Secos	0'11	Cebolla	6'6	Melocotón	0'2			Huevos unidad	160'2
		Ajo	0'65	Higo	0'98			Queso blanco	3'5
		Coliflor	5'5	Granada	0'56			<i>yami:d</i>	0'53
		Col	4'4	Pera	0'2			Miel	0'18
		Zanahoria	2'3	Ciruela	0'36			Manteca	0'11
		Ocra	0'98	Albaricoque	0'26				
		Sandía	15'9	Guayaba	0'54				
		Melón	2'3	Dátil	0'64				
		Guisantes	0'22	Níspero	0'1				
		Habas	1'1	Mora	0'01				
		Espinacas	1'73	Cereza	0'08				
		<i>Mlu:jiyye</i>	0'87						

Fuente: Directorio de datos y cifras, referencia del año 2001 (2001:23)

En los siguientes cuadros se ven reflejadas las importaciones y exportaciones agrícolas y ganaderas. Permiten comprobar su dependencia de las importaciones del exterior.

<sup>52</sup> Los arabistas Iñaki Gutiérrez de Terán y Pedro Rojo expresan en su artículo “Proceso euromediterráneo: reparto de funciones”: “las restricciones impuestas por los países desarrollados a las exportaciones agrícolas, textiles y de otro tipo provenientes de los países no desarrollados suponen al año unos 100.000 millones de dólares, es decir, el doble de las ayudas que esos países reciben en el mismo periodo de tiempo. Y a continuación, el propio B.M. critica la actitud de las naciones ricas, que imponen fuera lo que ellas rehúsan para sí mismas”.

<sup>53</sup> Yogurt al que se le ha desposeído parte de su suero.

<sup>54</sup> Yogurt seco al que se le ha quitado completamente su suero. Es uno de los ingredientes principales del *mansaf*, plato-totem de la cocina jordana que se estudia en el capítulo IV.

### Exportaciones<sup>55</sup>:

Comida y animales vivos	135.607	Verduras	82.374
Animales vivos	4.353	Fruta y frutos secos	12.142
Productos lácteos y huevos	7.167	Tabaco	16.586
Cereales	2.107		

Fuente: Departamento de Estadísticas Jordano: <[www.jedco.gov.jo/jedco/statistics4.htm](http://www.jedco.gov.jo/jedco/statistics4.htm)> (2001)

Jordania exporta principalmente a Estados Unidos, Iraq, Arabia Saudí, India, Israel, Emiratos Árabes, Territorios Palestinos, Siria, Alemania, etc.

### Importaciones:

Comida y animales vivos	519.811	Cebada	31.482
Animales vivos	32.571	Maíz	37.312
Carne, pescado	51.004	Frutas, verduras y frutos secos	64.131
Productos lácteos y huevos	48.288	Azúcar	43.966
Trigo y harina	70.453	Café, té, cacao, especias	27.425
Arroz	27.246	Tabaco	27.331

Fuente: Departamento de Estadísticas Jordano: <[www.jedco.gov.jo/jedco/statistics5.htm](http://www.jedco.gov.jo/jedco/statistics5.htm)> (2001).

Importa especialmente de Iraq, Alemania, Estados Unidos, China y Francia.

De acuerdo con el Ministerio de Agricultura de Jordania (1996:16-23), la política del país hacia parte de estos productos es la siguiente:

1.- Aceite de oliva y producción frutal: la expansión del olivar, de los árboles frutales y de la viña, se acrecentará en las tierras altas, especialmente en aquellas con laderas de más de un 8% de inclinación con el fin de producir una mayor exportación de estos productos.

2.- Cereales: el Gobierno va a incitar la plantación de cebada en vez de trigo en tierras con una recepción de una media de 200 a 300m.m. de agua al año.

3.- Carne roja: la producción doméstica cubre un pequeño porcentaje del consumo del país, que no excede el 30%. El 78% son carnes como cordero o cabra, el 19% ternera y el 3% camellos.

4.- Pollería y huevos: el 97% de la carne de pollo se realiza en el país, lo que supone una alta independencia en esta área. Lo mismo ocurre con los huevos.

5.- Leche y productos lácteos: el 40% de la leche producida proviene de ovejas y cabras, de la cual, el 25% es exportada o utilizada en productos diarios como el queso. Jordania produce la mitad de la leche que consume, mientras que la otra es importada, lo cual supone una importante dependencia de productos lácteos del exterior.

Por los datos ahora presentados, se puede apreciar que este sector presenta un déficit en el Producto Interior Bruto. Como causas principales el Gobierno jordano afirma: *“among the important factors affecting agriculture are climate, the nature of the terrain, the*

<sup>55</sup> Todos los datos de las exportaciones y de las importaciones son del año 2001, para seguir acorde con los datos ofrecidos en los niveles de consumo.

*availability of water, and the level of agricultural technology*". (Ministry of Information, 1981:110).

Puntos a tener en cuenta en este sector son:

- El problema del agua:

En 1975 se estimaba que el área cultivable rondaba los 8.712000 *du:num*<sup>56</sup>, de los cuales sólo el 32'3 % se cultiva en la actualidad.

Esta realidad es debida a dos factores: por una parte el sistema dominante de cultivo de las tierras es el de pequeños agricultores que poseen tierras y las cultivan, mientras que por otra, sobresale la escasez de agua de la región. El Reino Hashemí posee pocos recursos acuíferos que dificultan sus labores agrícolas y ganaderas.

Aproximadamente el 78% del área total del país recibe una media anual de menos de 200m.m. precipitaciones al año y sólo el 1'3% se beneficia de más de 600m.m. de agua procedente de las lluvias anuales, siempre los meses que dura el invierno. A esto se añade, que más o menos el 80% del agua se evapora y sólo un 20% se filtra en la capa terrestre.

Destaca el hecho de que el área en la que más precipitaciones se producen es en el Mar Muerto en el cual se localiza el valle del Jordán. Esta zona con la agricultura más rica sólo representa el 0'6 de su superficie, pero lo abastece en un 50% con sus frutas y verduras.

El Gobierno está llevando a cabo la construcción de diferentes canales, presas o desvíos de aguas de los principales ríos para solventar esta situación.

Las grandes reservas de agua subterráneas se encuentran situadas en varias áreas. Las más importantes se emplazan en el valle del Jordán y al noreste de la meseta (Azraq, Wadi Duleil y los campos de Zarqa-Ammán) y al sureste de la meseta (Hasa, Shubak, Jafer, Wadi Arja y los campos de Qa Disi y Wadi Rum).

Destacan los acuerdos de Wadi Araba entre Jordania e Israel firmados en 1994 que incluyen entre otros aspectos los referidos al problema del agua. Según estos, Israel abastece actualmente a Jordania con unos 75 millones de litros cúbicos de agua al año. Próximamente se procederá a la construcción de una represa que permitirá la divergencia de las aguas sobre el río Yarmuk, como parte adicional de la cooperación entre los dos países en esta área.

Igualmente importante es la relación con el país vecino de Siria. Así, una de las primeras visitas que el rey Abdallah II efectuó al iniciar su reinado fue al hijo de Hafez Al-Asad, Bashar Al-Asad. Se hablaron de muchos temas, entre ellos los relacionados con el tema del agua, llegándose a acuerdos trascendentes. Desde el 15 de mayo de 2001 los depósitos jordanos están recibiendo 8 millones de metros cúbicos de agua de los pozos sirios.

---

<sup>56</sup> Diez *du:num* corresponden a una hectárea o a dos y medio acres de tierra.

- Tecnología agrícola:

El uso de maquinaria agrícola es más o menos básico.

- Bajo nivel de experiencia en el comercio y marketing de los productos agrícolas jordanos.
- Débiles medidas de protección para el mal uso de la tierra por parte de los pastores.
- Aversión de los jordanos hacia las labores manuales:

Supone una dependencia de la población emigrante.

Como se ha estudiado, la zona del valle del Jordán es la más explotada de un modo agrícola. Para ello se han diseñado varios y ambiciosos planes de irrigación, como el Canal del este del valle denominado Canal del rey Abdallah construido en 1957 con agua procedente del río Yarmuk, así como varios proyectos de pantanos.

Los métodos modernos, entre los que se encuentran los invernaderos y la plasticultura, han aumentado considerablemente la productividad haciendo que Jordania exporte gran parte de la fruta, verduras y cereales que produce.

En las tierras altas que conforman el extremo este del valle del Jordán, se dan cultivos como el tabaco, el trigo, la cebada y las judías.

No obstante, sigue existiendo el eterno problema del agua que dificulta estas labores agrícolas. Por ello, en ocasiones, cuando no hay bastante suministro de agua se prohíben determinados cultivos<sup>57</sup>.

La ganadería es de unos tres millones de cabras y ovejas. No hay suficientes pastos para alimentar al ganado de ahí que gran parte del pienso se importe. Las autoridades están intentando convencer a los ganaderos de que emprendan otras actividades para, así, poder eliminar el pastoreo en algunas áreas y evitar la sobreexplotación de las tierras y el problema subsiguiente de la desertización. Existen dos posibles soluciones: la introducción de nuevas formas de alimentación del ganado, como el cactus sin espinas, que requiere poca agua, y el reciclaje de las aguas residuales para el riego.

Hoy en día el sector agrícola y ganadero sigue constituyendo un problema para el país, un sector que se caracteriza por sus lazos de unión con los otros dos sectores.

---

<sup>57</sup> “Los Estados Unidos y otros actores internacionales y plurinacionales han transformado (...) las zonas áridas del Jordán en un laboratorio posmoderno de técnicas agronómicas e hidráulicas” (Van Aken, 2011:60). Este mismo autor deja claro el control que del agua lleva a cabo el Gobierno para empresas privadas, así como de los problemas sociales que provoca su control entre los habitantes de la zona.



#### **4.1.2. Secundario: Industria**

La minería de los fosfatos, ubicada en las grandes reservas de valle Hasa y Sidilla (cerca de Maán), es una de las principales industrias para la exportación, algo que ocurre también con la potasa en los alrededores del Mar Muerto y el cobre del valle Araba, al sur del Mar Muerto, que también se exporta<sup>58</sup>.

Los productos manufacturados oscilan desde el cemento y las baterías hasta los juguetes, la cerveza y las cerillas.

No se ha encontrado petróleo en Jordania en grandes cantidades comerciales, pero el Gobierno concentra sus esperanzas en el gas natural. Se hallaron grandes reservas de gas en el noroeste del país cerca de Ar-Risha en 1987 cubriendo en la actualidad el 15% de las necesidades energéticas del pueblo.

Parece ser que los sectores más relevantes o con mayor potencial de crecimiento son el sector químico (fertilizantes, productos farmacéuticos, detergentes, plásticos) y el sector de extracciones minerales (fosfatos y potasa).

#### **4.1.3. Terciario: Turismo**

La gran fuente de ingresos, sin duda alguna, lo constituye el turismo. Después del gran descalabro que supuso la pérdida de Cisjordania y los Santos Lugares situados en Jerusalén, Jordania ha potenciado sus otras joyas arquitectónicas que se sitúan dentro de su territorio: la ciudad nabatea de Petra, el desierto de Wadi Rum que guarda en sus entrañas inscripciones y dibujos nabateos de una fecha anterior a Cristo, las ciudades romanas de Gerasa, Um Qais, Um Rasas, el Mar Muerto único en el mundo, sus castillos del desierto, la ciudad de Aqaba situada en el Mar Rojo, etc.

Los últimos y graves acontecimientos políticos en Iraq y Palestina, le han supuesto a Jordania un empeoramiento sustancial del turismo llegando a ser prácticamente nulo tras la Segunda Intifada en Palestina y la Tercera Guerra del Golfo, recuperándose más tarde.

Es importante resaltar que en la balanza comercial, las importaciones jordanas son dos veces superiores a sus exportaciones. Este déficit comercial se ha cubierto parcialmente con el crecimiento de sectores como el de los servicios, especialmente por el turismo si bien éste se ve muy afectado por el desarrollo político de la región, la construcción, las manufacturas, los sistemas de conservación del agua y de riego, procesamiento y conservación de alimentos, sector de telecomunicaciones y transporte.

---

<sup>58</sup> Las empresas mineras piensan explotar ciertas zonas de la Reserva Natural de Dana, cuyos yacimientos de cobre se han venido extrayendo durante miles de años, aunque el Gobierno no ha concedido todavía licencias para su aprovechamiento. La presión ejercida por grupos ecologistas ha sido fundamental.

El reto para el Gobierno jordano es el de transformar una economía tradicionalmente dominada por el sector público en una economía liderada por el sector privado, consiguiendo que tanto la inversión extranjera como la nacional se dirija a la industria productiva y los servicios.

## 5 POLÍTICA

El nombre oficial del país es *Al-Mamlaka al-Urdunniyya al-Ha:shimiyya* o Reino Hashemí de Jordania.

El país se constituye como un reino en el que el Rey es la figura principal, tal y como establece su Constitución.

El Gobierno se divide y se compone de tres poderes: el ejecutivo, el legislativo y el judicial todos ellos dependientes en última instancia de las decisiones del Monarca.

La Monarquía es hereditaria por línea paterna y sólo un descendiente de la misma familia del Rey puede gobernar el país.

El Rey como jefe del estado está eximido de toda responsabilidad.

He aquí un cuadro que refleja la estructura actual del Gobierno jordano:

REY		
CORTE REAL (dependiente del rey)		
RAMA EJECUTIVA	-- RAMA LEGISLATIVA	--- RAMA JUDICIAL
(dependiente del Rey)	(dependiente del Rey)	(dependiente del Rey)
Primer Ministro	Rey	Cortes regulares
Gabinete de ministros	Senado	Cortes especiales
	Parlamento de diputados	Cortes religiosas

Fuente: *Jordan, keys to the Kingdom*, (1995:32).

Destacan los siguientes órganos e instituciones:

- La Constitución jordana:

La primera Constitución que tuvo el Reino se remonta a la época del Emirato del emir Abdallah siendo instituida en abril de 1928. En ella se establecía un Parlamento consultivo y unas primeras elecciones para el país que fueron llevadas a cabo en abril del año siguiente.

La segunda y actual Constitución que conoce Jordania fue formalmente ratificada el 8 de diciembre de 1952 durante el reinado del hijo de Abdallah I, Talal I.

La Constitución de 1952 establece que Jordania es una Monarquía constitucional con un Gobierno representativo. La Asamblea Nacional cuenta con dos cámaras y el Senado tiene la mitad de miembros que la Cámara de Representantes.

El Rey detenta amplios poderes aprobando las decisiones más importantes del país antes de llevarse a efecto. Posee el poder del veto, no obstante, este derecho puede ser superado por una mayoría de dos tercios de ambas cámaras de la Asamblea Nacional.

El Monarca también autoriza la elección, la dimisión y la sustitución de los jueces, así como cambios en la Constitución. Como jefe del Gobierno, el Rey ratifica tratados y acuerdos con la aprobación del Parlamento. Es, asimismo, jefe de las fuerzas armadas pudiendo declarar la guerra a otros países si así lo estima.

- Órgano ejecutivo:

El Monarca es el jefe del órgano ejecutivo del reino formado por el Primer Ministro, elegido directamente por el Rey y el Gabinete de Ministros.

La administración de los asuntos internos y externos del país son confiados al Primer Ministro y al Gabinete o Consejo de Ministros, Consejo que ha sido elegido por el Rey a través de la figura del Primer Ministro.

La Constitución jordana especifica que la constitución del Gabinete de Ministros debe ser confirmada por el Parlamento del país. Si el Parlamento vota en contra del Primer Ministro, éste y su Gabinete deben resignarse.

El Consejo de Ministros es responsable de las normas generales y de la coordinación de las tareas de varios departamentos.

Jordania se divide en doce distritos regionales cada una de ellos dividido a su vez en pequeños subdistritos administrativos. Los distritos son Ammán, Zarqa, Irbid, Aylún, Gerasa, Balqa (Salt), Mafraq, Madaba, Karak, Tafilá, Maán y Aqaba.

Cada uno está dirigido por un gobernador que posee autoridad sobre él. Los gobernadores dependientes del gobierno central son supervisados por el Ministro del Interior.

- Órgano legislativo:

El órgano legislativo lo forman el Rey al frente, el Senado o Casa de Notables y el Parlamento o Casa de Diputados.

El Senado está compuesto por cuarenta miembros y el Parlamento por ochenta.

Mientras que los senadores de la cámara alta son elegidos por el Rey, los diputados de la cámara baja lo son directamente por el pueblo mediante sufragio universal. Las elecciones se deben de celebrar cada cuatro años, pudiendo votar en ella todo jordano mayor de 18 años.

Destaca el hecho que las primeras que se llevaron a cabo desde 1967 fueran en 1989 un año después que el rey Husein renunciara a la Franja Oriental del río Jordán.

Las decisiones deben ser aprobadas por el Parlamento y luego por el Senado. No obstante, la última palabra la efectúa siempre el Rey.

Destaca, sin embargo, que el derecho del que el monarca disfruta para poder vetar alguna de las decisiones del Parlamento y del Senado puede ser superado por una mayoría de dos tercios de ambas cámaras de la Asamblea Nacional.

- Órgano judicial:

Es el tercer poder del Gobierno. La Constitución jordana garantiza la independencia total de este órgano, dependiente, al igual que los anteriores, de la figura del monarca. El Rey tiene el poder de elegir o sustituir a los jueces.

Como país musulmán, el Reino Hashemí de Jordania se rige por dos leyes:

1. Ley islámica o sharia:

Es aplicada por una corte religiosa. En ella se debaten temas referentes a la vida cotidiana del ciudadano jordano como son los de matrimonio, divorcio, herencias, custodias, etc. Siempre se aplica la solución que impone la religión.

2. Ley civil:

Esta ley regula la justicia civil o criminal. Al igual que otros países árabes, la ley civil de Jordania se basa en sistema legal estipulado en el Código de Napoleón, código francés implantado en Egipto a principios del siglo XIX. Este es el código que regula los problemas de las minorías no musulmanas del país.

## **CAPÍTULO II: IDENTIDAD. ÁRABE. JORDANA**

El conocimiento y comprensión de la identidad que conforma a un individuo o a un conjunto de personas es primordial para explicar sus valores y creencias.

En este apartado se estudian las identidades más sobresalientes que conviven en los habitantes de Jordania y específicamente de Ammán.

### **1. CONCEPTO DE IDENTIDAD**

El concepto de identidad cobró importancia en Europa tras el nacimiento y conciencia de los nacionalismos en el siglo XIX, razón por la cual suele estar ligado al término de nación.

En general, identidad puede ser definida como la conformación del “yo” frente al “otro”. El ser se afirma o se niega únicamente como reconocimiento a otro ser, es así que la identidad es inseparable de la alteridad.

En primer lugar impera distinguir la dimensión personal de la social, pese a que entre ambas existe una férrea interrelación, dado que la identidad colectiva o social pasa por la construcción personal que cada individuo realiza.

La identidad individual es aquella que posibilita el hecho de que cada persona sea única y diferente de cualquier otra, mientras que la colectiva es la que se atribuye a un grupo sobre la base de características comunes al resto de los miembros de su entorno.

La identidad personal, vista desde la evolución del pensamiento y de la filosofía occidental, ha pasado por varias etapas: desde la visión de la persona centrada, unificada y dotada de las capacidades de razón, conciencia y acción de la Ilustración, pasando por el sujeto sociológico, no autónomo ni autosuficiente, sino formado en relación a otros significados, hasta el sujeto postmoderno, sin identidad fija ni permanente, fragmentado en una variedad de identidades contradictorias.

La identidad colectiva, social, étnica o cultural nombra al proceso por el que un individuo se apropia de los saberes, destrezas y valores de un colectivo, de un grupo cultural, más o menos amplio<sup>59</sup>.

La identidad es un constructo en el que se combinan creencias, valoraciones y sentimientos, que se nutren de las diversas esferas sociales en las que el ser humano participa.

---

<sup>59</sup> “La identidad consiste esencialmente en la búsqueda de la idea de continuidad de los grupos sociales a través de las discontinuidades, los cruces, los cambios de rumbo, en forma de una confrontación dialéctica constante entre el bagaje socio-cultural-simbólico identificado por el grupo como genuino y las circunstancias globales “objetivas” que enmarcan, constriñen o delimitan la reproducción del propio grupo” (Pujadas, 1993:63).

Todos formamos una identidad cultural múltiple en función de los grupos con los que nos relacionamos.

Jean Claude Ruano-Borbalan afirma: *“Il est donc désormais communément admis que l’identité se construit par stades successifs dans la confrontation entre les individus au sein des groupes”* (1998:4). *“Le groupe fonctionne comme le catalyseur privilégié de l’identification personnelle. En effet, la conscience de soi n’est pas une pure production individuel. Elle résulte de l’ensemble des interactions sociales que provoque ou subit l’individu. Le groupe socialise l’individu et l’individu s’identifie à lui”* (Ibídem:7).

Es así que en la persona coexisten diferentes aspectos culturales que deben ser segmentados para poder aprehender la identidad social en la que se inserta esa persona. *“Social theorists claim that “identity” is crucial to all people: it allows one to situate oneself and the Other, to give a sense to existence, and to order the world; it forges norms and values”* (Scholliers, 2001:5).

Lo que se hace ineludible comprender es que la “identidad-conjunto” de una persona (microcosmo) así como del grupo al que pertenece (macrocosmo) no viene dada desde el nacimiento. Son muchos los aspectos que intervienen en la formación de ésta.

Las identidades nacen, se transforman o mueren insertadas en un contexto histórico determinado. De ahí que se pueda hablar de diferentes identidades entrelazadas entre sí. *“Todos los seres humanos, sin excepción alguna, poseemos una identidad compuesta; basta con que nos hagamos algunas preguntas para que afloren olvidadas fracturas e insospechadas ramificaciones, y para descubrirnos como seres complejos, únicos, irremplazables. Es exactamente eso lo que caracteriza la identidad de cada cual: compleja, única, irremplazable, imposible de confundirse con ninguna otra”* (Maalouf, 2007:28). *“La identidad no se nos da de una vez por todas, sino que se va construyendo y transformando a lo largo de toda nuestra existencia”* (Ibídem:31).

Sólo el estudio de una persona o de una cultura en particular reflejará cuál o cuáles de todas las identidades en ellas presentes son las que predominan.

Unido al concepto de identidad se encuentra el de valor.

*“Todo valor es una creencia. Un valor es, particularmente ese tipo de creencia que asociamos a un hábito de nuestro comportamiento, es decir, a aquellos actos que solemos repetir porque, de algún modo, nos resultan más beneficiosos como individuos, grupo o incluso especie, en detrimento de otros actos que, en resumidas cuentas, nos perjudican o resultan inocuos”* afirma Nibert Bilbeny (1997:75).

Toda persona o grupo social muestra una escala de valores aprendidos en diferentes espacios (familia, escuela, amigos, etc.), especialmente durante la época de la niñez, que nacen, evolucionan o mueren a lo largo de su vida<sup>60</sup>.

Así, para poder entender correctamente una identidad, hay que conocer los valores que la rigen.

## 2. IDENTIDAD ÁRABE<sup>61</sup>

El mundo árabe actual es un amplio abanico constituido por veintiún países divididos a grandes rasgos en lo que se conoce en lengua árabe como *Mashriq* u Oriente y *Magrib* u Occidente.

Entre los estados del *Mashriq* hay que nombrar los que pertenecen al denominado Creciente Fértil Árabe<sup>62</sup>, esto es, Iraq, Siria, Palestina, Jordania y Líbano, y los países de la Península Arábiga, es decir, Arabia Saudí, Kuwait, Emiratos Árabes, Bahrein, Qatar, Yemen y Oman. Marruecos, Argelia, Túnez, Libia y Mauritania constituyen los países de la zona del *Magrib*.

En el centro quedarían situados cuatro estados, Egipto y Sudán bañados por el río Nilo y Somalia y Djibuti al este del continente africano.

Son muchos los rasgos que diferencian a todos estos países<sup>63</sup> pero sobre todo hay uno que los une e identifica como conjunto y es el uso del árabe como lengua vernácula, erigiéndose como su principal signo de identidad<sup>64</sup>.

---

<sup>60</sup> Es el proceso de endoculturación o inculturación, fenómeno por el que, de modo implícito o explícito, transmitimos a nuestros descendientes nuestra cultura.

<sup>61</sup> El vocablo utilizado en árabe para identidad es *huwiyya* (هوية) el cual deriva del pronombre árabe de tercera persona masculino *huwa* (هو) al que se le añade el *nisbi* o adjetivo de relación en femenino *ya* (ية).

<sup>62</sup> “*The fertile Crescent, so called because of its shape and its relative abundant of water, has three main parts: (1) the coastal mountains and associated valleys and plains of Israel, western Jordan, Lebanon, and Syria; (2) the adjacent and continuous plains of northern Syria, south eastern Turkey, and northern Iraq; and (3) the Euphrates-Tigris drainage system, including the Karen River in the lowland plains of Khuzestan, Iran*” (Gulick, 1976:5).

Roger Garaudy en su libro *Palestina, tierra de los mensajes divinos* afirma que esta denominación se debe al historiador americano Breasted quien a principios del siglo XX otorgó el nombre de Creciente Fértil a una zona dibujada desde el Golfo Árabe pasando por el valle del Éufrates, el curso del Orontes y, asimismo, el litoral mediterráneo hasta el Delta del Nilo (1987:9).

<sup>63</sup> El rasgo étnico no puede ser tomado como principal. Los árabes contemporáneos son el producto de un profundo mestizaje con los pueblos del mundo musulmán (asiáticos, africanos, incluso, europeos).

<sup>64</sup> Ello explicaría el continuado y marcado esfuerzo por parte de las elites cultas de estudiar y resaltar el árabe clásico frente al dialectal. Existe una diglosia impuesta con el fin de que una identidad global y común entre los países del mundo árabe quede intacta. Recuérdese, igualmente, que el hecho de que *El Corán* se revelara en árabe, le proporcionaría un carácter sagrado a este idioma.

La lengua árabe fracciona e interpreta la realidad que nos circunda de un modo diferente al resto de las lenguas. En las colonizaciones impera que los colonizados aprendan la lengua del colonizador para facilitar la aceptación de su forma de pensar y concepción del mundo.

“*De todas las pertenencias que atesoramos, la lengua es casi siempre una de las más determinantes (...) Cuando dos comunidades hablan lenguas distintas, su religión común no es suficiente para unirlos –católicos, flamencos y valones, musulmanes turcos, kurdos o árabes, etc.*” (Maalouf, 2007:141).

Se puede hablar de una arabidad<sup>65</sup> que subyace hasta la actualidad y que evoluciona acorde a los acontecimientos históricos. *“Una verdad que nadie cuestiona es que los árabes sienten afinidades basadas en la lengua, la religión, un legado histórico común, un espacio geográfico que ha conformado costumbres y tradiciones comunes”* (Khader, 1988:20). Esta idea es corroborada por las nuevas generaciones de pensadores árabes *“arabidad (es) una idea cultural de identidad basada más en connotaciones de etnicidad, idioma e historia común, pero con una menor connotación política”* (Al-Yafai, 2009).

### Así

*"Como se planta una palmera en el desierto.*

*Como mi madre imprime, sobre mi dura frente,  
un beso.*

*Como mi padre quitase la capa beduina  
y deletrea las letras a mi hermano.*

*Como arroja los cascos de guerra un pelotón.*

*Como el tallo de trigo se alza en la tierra estéril.*

*Como ríe una estrella al enamorado.*

*Como seca una brisa el rostro fatigado del  
obrero.*

*Como entre nubarrones se levanta una fábrica,  
soberbia.*

*Como un grupo de amigos comienza a cantar.*

*Como un extraño a otro sonríe afectuosamente.*

*Como un pájaro torna al nido del amado.*

*Como un muchacho lleva su cartera.*

*Como el desierto nota la fertilidad.*

*¡Así pulsa en mi alma el arabismo!"*

Samih Al Qasim (n.1939)

Fuente: *Antología literaria palestina* de Rosa-Isabel Martínez Lillo p.11<sup>66</sup>.

Los valores, costumbres y tradiciones que rigen la sociedad árabe de hoy son imposibles de explicar sin confrontarlos con los valores seculares de la sociedad tribal de tipo comunitario, basados, fundamentalmente, en el parentesco y el honor, los cuales adquieren una ideología religiosa profundamente interiorizada.

Así se erige como cierta en ciertas tierras, como la jordana, la teoría de Roger Garaudy: *“los invasores nómadas, ya sean amorreos, arameos, hebreos, nabateos o musulmanes de Arabia, pasan, en el Creciente Fértil, de la vida nómada a la vida sedentaria, asimilan la fundamental civilización cananea y a su vez aportan, con cada nueva oleada, la contribución de las virtudes del beduino”* (1978:22)<sup>67</sup>.

<sup>65</sup> *“La arabidad no es un concepto étnico, aunque lo fuese al principio: es el crisol cultural donde llegaron a fundirse talentos humanos de la más variada especie y a través del cual se expresaron”* (Djaït, 1990:77).

<sup>66</sup> Samih Al-Qasim es uno de los poeta palestinos más conocidos. Druso, con nacionalidad israelí y nacido en la actual ciudad jordana de Zarqa, representa en su persona las múltiples identidades que puede poseer un individuo en la Gran Siria.

<sup>67</sup> Esta misma idea es la que defienden numerosos intelectuales como los palestinos Tawfiq Canaan, o Basem L. Raad.



## 2.1. Inicio de la historia del pueblo árabe

Para aprehender la identidad árabe es necesario estudiar la historia de este pueblo desde sus inicios<sup>68</sup>.

Los árabes hacen remontar sus orígenes históricos a Ismael, primogénito del Patriarca Abraham con su mujer Agar. La primera referencia que existe aparece en las inscripciones de los antiguos imperios asirio y babilónico<sup>69</sup>.

Aḥmad Da:u:d da cuenta en su libro de tres padres que habitaban con su gente en la Península Arábiga entre los siglos XII y VIII antes de Cristo. Estos padres tenían por nombre Ser, Mar y Rabb<sup>70</sup>.

El término *'arabi:* o árabe (عربي) parece proceder del último de ellos. *Rabb* (señor) habitaba en el corazón de la Península Arábiga. Es a sus descendientes a quienes se les denominará con el término de árabes<sup>71</sup>.

La *Biblia*, concretamente el *Antiguo Testamento*, se refiere a los árabes como una raza de pastores que residían en el norte de la Península Arábiga y que se dedicaban a transportar camellos, ovejas y cabras. Más tarde, el célebre historiador griego Herodoto y tras él otros muchos, aplicaron el término de árabes a todos los habitantes de dicha Península.

Eran tribus que en su mayoría seguían un *modus vivendi* beduino de ahí que todavía hoy exista la relación en el imaginario occidental entre árabe y beduino.

Raphael Patai recoge una cita de Kaab al-Ajbar, uno de los compañeros del Profeta, para demostrar que los árabes ya desde antiguo eran conscientes de las múltiples diferencias existentes entre ellos mismos: *"When God created the world, He also created ten character types: faith, honor, courage, rebellion, pride, hypocrisy, riches, poverty, humility, and misery. Faith said: "I shall go to Yemen"; "I shall accompany you", said Honor. Courage said, "I shall go to Syria"; "I shall go with you" said Rebellion. "I shall go to Iraq," said Pride; "I shall accompany you", said Humility. Poverty said, "I shall go to into the Desert", "I shall go with you," said Misery"* (1983:23)<sup>72</sup>.

---

<sup>68</sup> La manifestación literaria que llega hasta la actualidad de esta época es básica para poder conocerla. Destacan en especial las llamadas *Mu'allaqat*, siete grandes poemas pre-islámicos colgados en la Kaaba. En español es Federico Corriente quien lleva a cabo una traducción de las mismas.

<sup>69</sup> *"The earliest reliable reference is given in an inscription date 853BC of the Assyrian king Shalmaneser III, who records a victory over a coalition of Syrian and Palestinian leaders, alongside of whom fought a certain "Gindibu the Arab" with a thousand camels"* (Hoyland, 2001:59).

<sup>70</sup> El nombre de *Ser* evoluciona entre otras a palabras como "Siria" y el de *Mar* a la de "Sumeria".

<sup>71</sup> Hasta la actualidad existe una ciudad en Arabia Saudí que lleva como nombre Rabbā.

<sup>72</sup> Recuerdo la frase que me enunció uno de los jefes de la tribu Beni Hamide en un pueblo de la zona de Madaba. Zaal Hamaide, un hombre nacido en 1906, representación viva de la historia de Jordania, dijo en un momento: "vosotros sois extranjeros, nosotros árabes". Esta expresión se la espetó a árabes beduinos jordanos de otras tribus al recordar sus batallas juveniles. Se comprueba, así, la importancia del elemento árabe entre esta comunidad.

## 2.2. Tribal

Hay un dicho en árabe que reza: “se puede sacar a los árabes del desierto, pero no se puede sacar el desierto de los árabes”.

Los árabes se organizaban y, en cierta forma, se siguen organizando en tribus, lo que permite hablar de una identidad cultural tribal y de un conjunto de valores tribales<sup>73</sup>.

El término de tribu proviene de las instituciones políticas de la Antigüedad y, fundamentalmente, hace referencia a la afiliación por nacimiento a un grupo (Benveniste<sup>74</sup>, 1983).

En un primer momento este vocablo fue usado por los evolucionistas del siglo XIX para designar la organización política de las sociedades situadas en un cierto estadio de la evolución humana<sup>75</sup>.

Tras el fracaso de los conceptos evolucionistas, ha venido siendo utilizado en la Antropología asociado al punto de vista funcionalista de las sociedades sin estado, denominadas “sociedades tribales”. Así, se aplica a diferentes tipos de sociedades, muy diferenciadas entre sí, que tienen en común el hecho de que no exista una autoridad centralizada, subrayándose, de este modo, la importancia de la dimensión territorial de la tribu. Nos alejamos de la definición evolucionista la cual oponía la organización tribal, más arcaica, a la organización territorial.

En Jordania, el príncipe Ghazi Bin Muhammad, primo del rey Abdallah II de Jordania y antiguo asesor de éste en todo lo relacionado con las tribus en el país, afirma: “*What traditionally makes a person “belong” to a tribe is not merely successive degrees of genetic relationships –which, alter all, every family in the world has- but rather that a person and his/her tribe think the same way; believe in the same principles; assimilate the same values and ethos; act according to the same unique rules and laws; respect the same hereditary Shaykh (Tribal Lord); live together; migrate together; defend each other; fight together, and die together. In short, it is the consciousness of belonging to that tribe and behaving accordingly*” (1999:13).

La mayor parte de la población étnicamente árabe pertenece a una tribu, *qabi:la* (قبيلة) o *‘ashi:ra* (عشيرة).

“Tribu denota un grupo de personas a menudo conceptualizado en función de la genealogía. Ahora bien, el lenguaje de la genealogía es aplicable a una amplia gama de

---

<sup>73</sup> El profesor E.-F. Gautier en su estudio de las costumbres de los musulmanes afirma: “*le groupement géographique de l’humanité est tout à fait étranger à l’esprit oriental. Le seul groupement naturel que l’Orient connaisse c’est le clan, la tribu, considérée en soi, indépendamment de tout substratum régional. C’est le groupement des familles issues d’un ancêtre commun, simple élargissement de la famille*” (1931:53).

<sup>74</sup> Recordar que Émile Benveniste nació en Alepo, Siria.

<sup>75</sup> Lewis H. Morgan en su *La sociedad primitiva* diferenciaba en tres periodos étnicos en el desarrollo de la humanidad: salvajismo, barbarie y civilización. Las tribus se encontrarían en el de la barbarie.

*formaciones sociales: pastores nómadas, agricultores sedentarios o incluso habitantes urbanos” (Eickelman, 2003:118).*

Junto a tribu, se debe hacer referencia a los términos de clan y linaje. *“El reconocimiento del individuo en su grupo de parentesco puede hacerse por relación a un antepasado común determinado con el cual puede establecerse un lazo genealógico: es el “linaje”. El “clan” reagrupa parientes sobre una profundidad genealógica mayor hasta un ancestro común con el cual no puede establecerse exactamente un lazo y que deviene mítico. El linaje podría aparecer como subdivisión del clan” (Segalen, 1992:58).*

Acorde a esta realidad, en el presente se pueden diferenciar tres grandes subconjuntos sociales en el total social árabe:

1 Completamente sedentarios y establecidos en un área geográfica.

Habitan en un núcleo urbano o rural. Son granjeros, labradores, pastores, o ciudadanos de las numerosas ciudades que se extienden por el mundo árabe.

La mayoría pertenecen a este grupo.

2 Semi-nómadas:

Son aquellas personas que mueven su casa unas dos veces al año dentro de un territorio muy limitado portando con ellos sus enseres y animales (ovejas y cabras especialmente).

3 Nómadas o beduinos:

Se trasladan cientos de veces a lo largo de los meses en busca de alimento para ellos y sus animales, incluso a las entrañas del desierto. Es por esta razón, que la palabra "beduinos" o *badw* (بدو) proviene de la misma raíz que *ba:diya* (بادية) y ambas, a su vez de la raíz árabe "*bada:*" cuyo significado es *“ser claro, patente, manifiesto, visible”* (Corriente, 1991:39) .

Hoy por hoy son pocos los beduinos que permanecen, ya que tienden a desaparecer como resultado del avance de la modernización.

Destaca la evidencia que el sistema de valores y de vida propiamente beduina son los que se aceptan por casi la totalidad del mundo árabe como los representativos y sobrevivientes de su pasado, como una permanencia de la vida de los ancestros, así como de una continuación de su antigua edad heroica árabe.

Ello explica que el *ethos* beduino y su código moral aristocrático sean convertidos en un “ideal” para algunas personas frente a las que consideran que más bien encarna la incultura, la ignorancia, lo nómada y el nomadismo (dicotomía entre *bada:wa* (بدو) o barbarie y *ḥaḍa:ra* (حضارة) o cultura, civilización y sedentarismo).

### 2.2.1. Valores tribales

El posible origen de muchos valores del *ethos* que aparecen bajo la conceptualización de "árabe", procede de la forma de vida de las antiguas tribus nómadas de la Península Arábiga.

Entre los valores tribales más sobresalientes destacan los siguientes:

1) Organización patrilineal, patrilocal y patriarcal de la sociedad:

La tribu es una forma de organización patrilineal y patriarcal. La figura masculina es la más substancial en la familia, lo que explica que su nombre dependa siempre de la línea paterna no de la materna creando un sistema patronímico<sup>76</sup>.

La designación de cada una de las tribus siempre hace referencia al ancestro que las creó. Este sistema patriarcal y patrilineal crea un fuerte sentimiento de grupo.

El sociólogo andalusí Ibn Jaldún, ya en el siglo XIV hablaba de la solidaridad o *'aṣabiyya* (عصبية) como fuerte cohesión social basada en los valores interiorizados por el grupo o tribu con el reconocimiento de un jefe o *shayj* que encarna el valor supremo.

El *shayj* (شيخ) es un miembro elegido por el resto de la tribu para representarla. Es él quien acude en representación de su tribu a los diferentes actos sociales relevantes tales como una boda, un funeral, etc. Entre los beduinos y diversas familias árabes, los *shuyu:j* (plural de *shayj*) son los que llevan a cabo las alianzas entre las tribus.

El jefe de una tribu debe de poseer, entre otras, la capacidad de juzgar con lógica los problemas, ser un buen orador, conocer perfectamente las leyes de las tribus además, y más importante, tiene que satisfacer las necesidades de sus individuos (alimento, dinero, seguridad, etc.). Prohíbe y otorga. Dirige a su gente.

Suelen ser jefes los hijos de los antiguos jefes o algún miembro de la familia muy cercano que ha observado desde pequeño la forma de actuar de su progenitor.

La tribu confiere identidad a la mayor parte de los individuos que conforman la sociedad árabe. *"En el mundo árabe lo que goza de mayor privilegio es el clan, la familia, la tribu, la comunidad. El individuo sólo puede existir si tiene una pertenencia clara y neta a un grupo"* asevera el escritor árabe Tahar Ben Jelloun (1997:249).

En la política el sistema patriarcal explica el poder de los estados árabes en sus diferentes sociedades al producirse una igualación entre la figura del rey o del presidente con la del patriarca, dándose siempre una relación de modo vertical, es decir, uno se supedita al otro, no una relación entre iguales.

---

<sup>76</sup> El actual rey de Jordania es Abdallah Ibn Husein Ibn Talal Ibn Abdallah al-Hashemi. Su nombre es Abdallah hijo de Husein, nieto de Talal, biznieto de Abdallah, pertenecientes todos ellos a la familia Hashemí que en su día inició un antepasado llamado Hashem.

## 2) Carácter endogámico y poligámico de la sociedad árabe:

Las tribus árabes eran y siguen siendo en numerosas ocasiones endogámicas. Esto supone que sus miembros prefieren casarse con individuos de su mismo grupo social. El hombre tenderá a elegir a la hija del hermano del padre o *bint al-'amm* (بنت العم).

Desde el punto de vista antropológico, este tipo de matrimonio se concibe como una especie de “intercambio” entre miembros de la misma familia con el fin de preservar el honor y los bienes de la misma, alejándose, así, de una relación de amor entre dos personas, tal y como es concebido en Occidente, para convertirse en un contrato. El enlace supone casi siempre una unión de dos personas del mismo nivel social, educativo o económico<sup>77</sup>.

Con respecto a la poligamia, *El Corán* acepta que el hombre se case con cuatro mujeres a la vez aunque deja claro que el marido tiene que tratar por igual y otorgar el mismo afecto y trato a todas ellas. Ello supone una contradicción en sí mismo, dado la imposibilidad de su práctica<sup>78</sup>.

En la actualidad, en las sociedades árabes, la poligamia está desapareciendo, ganando terreno el fortalecimiento del vínculo conyugal.

## 3) Honor:

El código de honor, también conocido como *sharaf* (شرف), es muy estricto en las sociedades tradicionales árabes. “*Local and tribal histories are frequently concerned with the re-creation of a moral order and space broken by man’s greed, weakness or selfishness, put in the discourse of violent political action and honour disgraced and defended, recalling pre-Islamic tribal tradition*” (Lancaster, 1999:15).

El honor no sólo es individual sino que incumbe a toda la familia o tribu. Cuando un miembro realiza un acto considerado de deshonor, su acción afecta al resto de la familia e, incluso, a una reputación histórica que se transmite de generación a generación.

Se erige imprescindible mirar por el buen nombre de la familia. De ahí que las sociedades árabes sean marcadamente colectivas, en contraposición con las sociedades occidentales cada vez más individualistas y que la religión islámica haga especial hincapié en el concepto de *umma* (أمة) o comunidad de creyentes.

---

<sup>77</sup> Se trataría de casos de homogamia. “Homogamia significa casarse con alguien similar, como cuando se casan los miembros de una misma clase social. Existe una correlación entre status socioeconómico y educación” (Kottak, 2002:168).

<sup>78</sup> La polémica aleya se encuentra en la Sura 4 o Sura de *Las Mujeres* del sagrado libro: “(3) Si teméis no ser equitativos con los huérfanos, entonces casaos con las mujeres que os gusten: dos, tres o cuatro. Pero si teméis no obrar con justicia, entonces con una sola o con vuestras esclavas” (Traducción de Cortés, 1999:97). En una nota al verso Julio Cortés explica: “La primera parte de esta aleya declara lícita la poligamia o, más precisamente, la poliginia. La segunda parte, arguyen algunos modernistas, prescribe implícitamente la monoginia, porque no hay hombre capaz de tratar con imparcialidad a sus esposas” (Ibidem, 1999:97).

El ser humano sólo encuentra su razón de ser dentro de la comunidad religiosa, la sociedad, la tribu o la familia a la que pertenece, no en sí mismo. “*The only things over which a person could be sure to have control were his dignity and his honour*” (Keohane, 1994:70).

El honor es la columna vertebral del cuerpo social árabe, siendo un concepto que fácilmente se transmite a lo individual, a la familia, a la tribu y a la nación. La mujer lleva en su persona su peso, por ello su honor o *ird* (عرض) juega un decisivo papel en el *sharaf* (شرف) familiar.

La pérdida del honor acarrea la pérdida de la dignidad o *kara:ma* (كرامة). Cualquier persona debe de ser capaz de respetarse a sí misma (*ihtira:m al-nafs* احترام النفس).

Huelga resaltar que el honor es un valor árabe preislámico recogido en el Islam. La mayor queja que el Oriente musulmán recrimina a Occidente es su cambio de conducta sexual femenina. Una variación en la visión y mentalidad sobre la mujer supondría una revolución profunda en el pensamiento árabe.

Una forma de aplicación del honor se da a través de la llamada ley árabe o *haqq ‘arab*.

La ley que rige la vida de los habitantes de algunos países árabes se puede dividir en dos: la ley civil o *al-haqq al-‘a:m* (الحق العام) y la conocida como *haqq ‘arab* (حق عرب). La primera se remonta al Código que Napoleón introdujo en el mundo árabe a finales del siglo XIX con algunas adiciones adaptadas del derecho inglés<sup>79</sup>. Es un sistema judicial semejante a cualquier otro sistema propiamente occidental. Pero la singularidad de las sociedades árabes es un código propio y ancestral, un conjunto de leyes todavía vigente, necesario a ojos de muchas de las familias que habitan en los países árabes. Allí donde la ley occidental no puede solucionar un problema lo zanja el *haqq ‘arab*. Incidentes graves o baladías como pueden ser peleas entre miembros de diferentes familias, accidentes de tráfico, asesinatos, herencias, etc. son solventados por medio de la ley árabe.<sup>80</sup>

La ley árabe en ocasiones se erige como medio para la resolución de problemas mucho más eficaz que el código occidental en sociedades árabes marcadamente tribales a comienzos del siglo XXI.

Intrínseco al concepto del honor, destaca el valor y el prestigio que detenta la palabra dada entre los árabes que luego recogerá el Islam.

<sup>79</sup> “*The Ottoman Civil Code of 1867-1877 modeled after European codes –French and Belgian- formed the basis of the Egyptian Civil Code that was later adopted by Syria and Jordan as the prototype of their own codes*” (El-Azhary, 2003:38).

<sup>80</sup> Esencial por su carácter simbólico es la taza de café en su aplicación. Véase el apartado dedicado al café en el capítulo IV.

La hospitalidad y la generosidad son otros dos valores preislámicos relacionados con el honor que más pronto se inculcan a los más pequeños como correcto código de conducta<sup>81</sup>. El Islam también incide en ellos. De este modo, uno de los cinco pilares, la obligación del azaque, *zaka*: (زكاة) o limosna obliga a los musulmanes a donar a los más necesitados un 2'5% de los bienes que se posea.

La identidad tribal es cardinal porque proporciona las bases de la identidad árabe, la "arabidad", *'awraba* (عروبة)<sup>82</sup>.

### 2.3. Nacionalista

El concepto de nación es todavía ambiguo. Se formularon varias definiciones a lo largo del siglo XIX con la exaltación de los nacionalismos europeos. Inspirado principalmente en el discurso de Herder y Fichte, el concepto de nación alemana se define como una unidad lingüístico-cultural y étnica, mientras que el concepto de nación francesa se inclina sobre todo a considerarse como un territorio, con unos límites precisos, que no se unen gracias a la lengua ni a la raza sino a una voluntad de vivir juntos, tal y como afirmaba Ernest Renan.

En el mundo árabe, especialmente en el *Mashriq*, la concepción de nación se asemeja más a la idea germana de *volk*-pueblo, esto es, una nación unida por una misma lengua y similares tradiciones. *"The relationship between definition of the self and of the other is characteristic of many peoples in the Middle East and elsewhere, particularly those in the numerous nation-states established since World War I. For all of these peoples, transnational identities (whether religious or national), local patriotism, and affiliations of family and clan have competed for loyalty"* (Khalidi, 1997:10).

Es sumamente transcendente el hecho de que antes de la Primera Guerra Mundial el mundo árabe, con algunas excepciones, llevase a cabo un cambio decisivo en su sentimiento de identidad como reacción a los desafíos de la turquificación y el sionismo.

Antes de esa fecha la identidad árabe se basaba en lazos existentes con las comunidades cercanas. Rasgos esenciales de identificación eran hablar árabe, un mismo patrimonio cultural y civilizador pasado, practicar una determinada religión, pertenecer a una

---

<sup>81</sup> "Also in the category of profane feasts are the meals provided for the poor and needy, for the stranger and wayfarer. Generosity and hospitality were considered the cardinal Arabian (pre-islam) virtues, and to be thought niggardly would be the ruin of a man" (Hoyland, 2001:138). En la literatura es Hatem Tai quien simboliza estos dos valores. Su importancia llega hasta hoy.

<sup>82</sup> Rita El-Khayat en su estudio sobre la mujer árabe resalta la importancia de un estudio de la tradición beduina para poder entender la identidad árabe. *"Las profundas raíces de este problema se remontan a la sociedad beduina preislámica que si fuera analizada –por mucho que digan aquellos que consideran tabú interesarse por la prehistoria árabe o por el vínculo con el colonizador y su civilización- explicaría un gran número de características del individuo árabe, su cultura y el puesto que en ella se destinaba a la mujer"* (2004:89). Lingüísticamente notar que el término *'uru:ba* (عروبة), arabidad, tiende en la actualidad a expresarse como *'awraba* (عوربة), arabizar, para semejarse con el vocablo globalización *'awlama* (عولمة).

familia y habitar en un determinado ámbito geográfico con un comportamiento social propio de ese espacio. Es en el momento del nacimiento del movimiento nacionalista árabe y las independencias de los diversos países, dentro del siglo XIX, fomentadas por el Renacimiento Cultural Árabe<sup>83</sup>, cuando principia a producirse un claro sentimiento de pertenencia a una nación árabe.

Ráphael Patai defiende que el sentimiento de grupo, *qawmiyya*, (قومية) a pequeña escala, así como la identidad religiosa, especialmente la musulmana, eran los elementos que unían a los árabes antes del siglo XX. La identidad nacionalista nacería bajo la influencia europea. *“The concept of political nation, as distinct from the aggregate united by the faith of Islam, began to make headway in the Arabs lands only during the last century, and it did under European influence”* (Patai, 1983:205).

Fueron los árabes cristianos, de mayoría ortodoxa, los artífices de la identidad nacionalista como reacción a la identidad islámica tradicional.

*“Writing in 1948, Sati al-Husri, a leading advocate of Arab nationalism and a prominent political figure in Iraq, made this observation: the Muslim Arabs, unlike the Christians Arabs, had first conceived of their history in terms of the caliphate, following it in periods, phase by phase and dynasty by dynasty, from the Ortodox caliphs, to the Umayyads, to the Abbasids, and finally to the Ottomans. “For this reason”, he noted, “there was no vision of history in their minds worthy of being called Arab national history”. To the early Arab nationalism among the Muslims, Husri further noted, Arab nationalism essentially involved the reclamation of the Islamic caliphate, then held by the Turkish Ottomans, for a caliph of the Arab race. For this reason, he concluded, true Arab nationalism was first articulated by Christian Arab intellectuals who, not being Muslim were better prepared to appreciate true Arabism without confounding it with Islam”* (Salibi, 1998:209).

El deseo de deshacerse del yugo colonizador occidental despertó a los árabes del largo letargo, en el que se habían adentrado durante siglos, e inyectó en ellos unas ansias de nacionalismo propiamente árabe, naciendo, así, la identidad nacionalista árabe, *al-qawmiyya al-‘arabiyya* (القومية العربية).

Un personaje clave en este “despertar árabe” fue el presidente de Egipto Gamal Abdel Nasser. Nasser defendía que los árabes constituían un solo pueblo con una misma lengua, una misma historia y una misma cultura. El pueblo árabe había sido dividido en diversos estados a lo largo de los siglos XIX y XX por obra de las potencias coloniales en su propio beneficio.

---

<sup>83</sup> Samir Kasir en su *De la desgracia de ser árabe* estudia los inicios de la Nahda árabe a la que considera hija de la Ilustración europea y la Revolución Francesa y, en consecuencia, madre de los nacionalismos árabes: *“Renacimiento cultural a la vez que despertar nacionalista similar a la cristalización del patriotismo italiano, la Nahda podría considerarse una amalgama entre el Rinascimento de los siglos XV y XVI, y el Risorgimento del XIX”* (2006:64).



Lo que el presidente o el *Rais*, como es conocido por todos los árabes, acometió fue unir a su pueblo en un mismo territorio. Así se explica el nacimiento en 1958 de la R.A.U. o República Árabe Unida, entre los países de Siria y Egipto, experiencia que se perpetuó hasta 1961.

Nasser representa en la memoria de todo árabe la figura del arabismo, panarabismo o nacionalismo árabe<sup>84</sup> como tal, siendo, sin duda alguna, el personaje más importante de la historia del mundo árabe del siglo XX<sup>85</sup>.

Hoy en día se publica numerosa literatura en defensa de lo que se considera el fracaso del nacionalismo árabe al que se le acusa de vasallaje y sumisión hacia Occidente.

Los arabistas abogaron por la existencia de una cultura árabe secular a la que musulmanes y cristianos habían aportado por igual llevados por los movimientos filosóficos y políticos nacidos en Europa. Se les reprocha que se dejaran engañar y manejar por Occidente para acabar con la verdadera identidad que había unido a esta nación durante antaño: la identidad religiosa, mayoritariamente islámica. *“En aquella época (finales y comienzos del siglo XX) no existía ninguna “nación árabe” enfrentada a un feroz complot imperialista, sino más bien una “nación islámica” rota en pedazos por un proyecto colonial y sionista en el que el propio nacionalismo árabe ocupaba un lugar prioritario. Sin embargo, es obvio que este punto de vista resulta muy incómodo para la nacionalistas árabes”* (Yahya, 2011).<sup>86</sup>

La persistencia del problema palestino prueba con claridad que no existió una unión política real entre los panarabistas.

## 2.4. Religiosa

La identidad religiosa es básica en la realidad histórica actual<sup>87</sup>.

---

<sup>84</sup> Arabismo es una ideología, un proyecto de progreso, una aspiración.

<sup>85</sup> *“Fueron los nacionalistas quienes dirigieron a los países (árabes) a la independencia, fueron ellos los padres de la patria, quienes tomaron después las riendas, durante decenios, y fue hacia ellos hacia quienes se volvieron todas las miradas con ilusión, con esperanza. (...) El más importante de esos dirigentes era Nasser. ¿He dicho “el más importante?” Es un eufemismo que se queda corto. Cuesta imaginar hoy lo que fue el prestigio del presidente egipcio a partir de 1956. Desde Adén hasta Casablanca, sus fotos estaban por todas partes, jóvenes y menos jóvenes tenían en él una fe ciega, por los altavoces se difundían canciones en su honor, y cuando pronunciaba uno de sus discursos interminables las gentes se apiñaban en torno al transistor, dos horas, tres, cuatro sin cansarse. Nasser era para ellos un ídolo, una divinidad. Por mucho que he buscado no he encontrado en la historia reciente ningún fenómeno parecido”* (Maalouf, 2007:91). El escritor Jalid Ziyada recuerda su infancia en la ciudad libanesa de Trípoli: *“Nunca colocamos otras fotografías, nunca hubo cuadros ni reproducciones de paisajes naturales y, salvo el ejemplar del Corán que, protegido en un estuche de paño, tenía mi padre encima de su cama, sólo adornamos las paredes con aquella imagen de Naser, con aquella foto que fue mudándose con nosotros de casa en casa. Fuimos creciendo entre imágenes, proclamas y discursos radiofónicos que defendían la idea panarabista, entre poemas que surgían de los megáfonos y luego coreaban los manifestantes, tanto en locales cerrados como en las plazas y en las calles de la ciudad. A nosotros nos gustaba mucho oír el acompasado y rítmico fraseo de aquellos vítores que resultaban tan sencillos de memorizar. El panarabismo era algo que se respiraba por todas partes: en casa y en la escuela, en las calles de la barrio y en el zoco que recorríamos a diario”* (1996:118).

<sup>86</sup> Para un conocimiento básico del nacionalismo árabe leer a Martin Kramer o Samir Kassir.

<sup>87</sup> Riad Nasser en su artículo “Exclusión and the making of Jordanian National Identity: an analysis of school textbooks” expone que en el mundo árabe han existido tres tipos de identidades: la identidad religiosa (*al-umma al-islamiyya*) o panislamismo que no diferenciaba entre ningún país árabe o no árabe, lo importante era la

En los países árabes conviven las llamadas “tres religiones del libro”, es decir, judíos, cristianos y musulmanes, constituyendo estos últimos, la confesión mayoritaria.

Los cristianos se encuentran repartidos por todos los países (especialmente importantes son en Líbano y Egipto) y los judíos principalmente en Marruecos, Túnez, Iraq, Siria o el Yemen, puesto que dados los últimos acontecimientos históricos, muchos de ellos han optado por trasladarse a Israel.

Las tres confesiones religiosas han sido elementales a la hora de crear diversas identidades religiosas y no religiosas.

Siempre presente, es a partir de la década de los ochenta cuando la identificación con una comunidad religiosa se prioriza fruto de la prolongada crisis política, social y económica en la que está inmersa esta zona del mundo<sup>88</sup>.

Se explica, así, los fanatismos religiosos tras del fracaso de los movimientos nacionalistas de los años 60 y 70: *“Muchos árabes vieron en la derrota de los estados árabes en la guerra árabo-israelí de 1967 la bancarrota de los movimientos nacionalistas árabes laicos y de la autoridad estatal, lo que abrió un espacio para los movimientos religiosos radicales y su forma de entender la gestión de los asuntos de estado”* (Eickelman, 2003:434).

¿Quién no recuerda la época de oro del cine egipcio en los años 70 con actores como Faten Hamama, Farid Shawqi o Adel Imam, los famosos cantantes Abdel Halim, Farid Al-Atrash, y sobre todo la diosa de la música árabe Um Kulthum, etc. en la que se podía apreciar visibles síntomas de modernidad y prosperidad en un momento histórico fácilmente equiparable al final de la España franquista en cuanto a evolución social y cultural?

Fueron años en los que el nacionalismo árabe luchaba por la independencia total de sus países respecto a los imperios occidentales que los dominaban. Se había conseguido una independencia política pero no una económica. Se luchaba contra Israel de un modo más firme sin tener que estar subordinado a obligaciones financieras con las potencias extranjeras, obligaciones que hacen hoy en día totalmente nulo el papel de todos los dirigentes árabes mostrados como marionetas que bailan al son de Occidente.

Fueron unos años felices en los que el *Rais* Gamal Abdel Nasser con su pertenencia al Movimiento de Países No Alineados conseguía la nacionalización del Canal de Suez en

---

religión. Esta identidad estuvo presente especialmente durante la época de dominación turca. Esta primera identidad fue sustituida por el panarabismo (*al-qawmiyya*), en el siglo XIX, con la formación de una sociedad literaria en Siria y en Egipto, la cual fue seguida por organizaciones políticas de tintes nacionalistas alrededor de todo el mundo árabe. Finalmente, y como reacción al colonialismo, los árabes empezaron a identificarse con las naciones que ese colonialismo había creado. Así nació la identidad local nacional o *al-waṭaniyya* (225).

<sup>88</sup> Georges Corm ofrece diferentes hitos importantes en el mundo que ayudan a este retorno a la religión. Así se podrían nombrar: el uso de vocabulario político con connotaciones religiosas por parte de presidentes americanos como Ronald Reagan; la elección de Juan Pablo II como Papa en 1978, cuya fuerte personalidad infunde al mundo católico un mayor sentimiento de identidad; la Revolución religiosa iraní que lleva al poder a Jomeini; o la solicitud de ayuda por E.E.U.U. a movimientos fundamentalistas como el de Arabia Saudí en su lucha contra la Unión Soviética (2012:52-53).

Egipto, en los que la O.P.E.P. podía amenazar con la subida del petróleo, en los que la O.L.P. surgía con fuerza mostrando al mundo el problema palestino, etc.

Pero esos años concluyeron tras la victoria relámpago del ejército israelí en la llamada Guerra de los Seis Días, la muerte de repentina de Nasser y el asesinato de su sucesor en la presidencia Anwar As-Sadat, dejando, con ello, una situación de desesperanza y vacío ideológico que sólo ha podido satisfacerse con la religiosidad<sup>89</sup>.

*“El islam se vio obligado a desempeñar el papel de identidad cultural “refugio” frente al proceso de aculturación y alienación engendrado por la agresión de las potencias occidentales en el siglo XIX” (Naïr, 1995a:121). “La mundialización avanza a pasos agigantados y mueve tanto, cada día que pasa, a comunidades y naciones que reivindican su derecho a la diferencia, a la preservación de su relativa soberanía y de su singularidad en permanente evolución. El islam no es una excepción. Más aún es el símbolo de resistencia” (Cherif, 2006:124).*

Los árabes se han volcado en la religión, musulmana, cristiana o judía, como única válvula de escape a sus múltiples problemas.<sup>90</sup>

Son tres los puntos sobre los que se debe reflexionar cuando se desea comprender y analizar el resurgimiento de la identidad islámica<sup>91</sup>:

1.- El Islam no vivió un movimiento de reforma equiparable al Renacimiento europeo del siglo XVI, si sobrevivió fue gracias a los otomanos, no a los árabes. En los países árabes vuelve a resurgir con fuerza como rechazo al colonialismo pero incorporando en su seno los valores principales de la cultura occidental (razón, separación entre lo terrenal y celestial, espíritu crítico, etc.).

---

<sup>89</sup> Estas circunstancias parecen ser obviadas por Samuel Huntington quien con su ya célebre concepto de “choque de civilizaciones” ha generado una corriente peligrosa, a nivel mundial, principalmente en contra del mundo islámico. Llega a afirmar “*el fracaso generalizado de la democracia liberal (...) tiene su fuente, al menos parcialmente, en la naturaleza de la cultura y la sociedad islámica, inhóspita para los conceptos liberales occidentales*” (2003:136). “*Las fronteras del islam son sangrientas, y también lo son sus áreas y territorios internos*” (Ibídem:308).

Sus palabras, a la par de denotar un desconocimiento de la cultura islámica y más concretamente árabe, conceptos que no distingue con propiedad, pueden generar en verdad ese choque que él parece anhelar, con el fin de hacer prevalecer, de un modo egocéntrico, lo que él denomina civilización occidental, sobre todas las demás civilizaciones que distingue en su libro.

<sup>90</sup> Luis Goytisolo en su artículo “Descolocados”, publicado en El País el 3/4/ 2004 expresa, a raíz de los atentados terroristas del 11 de marzo en Madrid, intentando encontrar la solución y tratando de evitar el nacimiento de nueva cruzada religiosa: “*Pero parece obvio que el verdadero objetivo no es otro que el de lograr la democratización política y el desarrollo económico de la totalidad del mundo musulmán (...) Sucede, además que el verdadero problema reside en el cómo, en cómo lograr ese desarrollo cuando el principal obstáculo es el que constituyen las clases dirigentes de estos países, en su mayoría reyes o dictadores en ocasiones disfrazados de demócratas, cuando no directamente ayatolás. ¿Qué muchos de ellos tienen el respaldo de Occidente? Por supuesto. La gran responsabilidad de Occidente consiste en haber apoyado, desde mediados del pasado siglo, a los regímenes fundamentalistas frente a los panarabistas laicos, principalmente Egipto, Irak y Siria, por considerarlos peligrosamente revolucionarios y contrarios a sus intereses*”.

<sup>91</sup> Estos tres puntos aparecen reflejados en la obra de Sami Naïr *En el nombre de Dios* (1995). Su trabajo se centra en Argelia, pero éste bien podría extrapolarse al resto de los países arabo musulmanes.

El Islam resurge, de forma evidente, como reafirmación de la propia cultura frente a la cultura invasora. *“En numerosas manifestaciones de su existencia el mundo árabe contemporáneo no está sólo directa y fuertemente influido por Occidente, sino más aún: parece depender de él, estar penetrado de él, como minado por él. Es indiscutible que esta parcial entrega, esta excesiva “occidentalitis”, contribuyó también a la consolidación y difusión del islamismo militante como reacción oportuna y de propósito compensador, buscando teóricamente el reequilibrio de lo desequilibrado”* (Martínez Montávez, 1997:62).

2.- Las elites de los países árabes se sirven del Islam para legitimar su poder. Se trata de un Islam más moderno y abierto. *“Este Islam racionalizado y convertido en ideología de Estado intenta compensar la falta de cultura de esas elites y su incapacidad de afrontar las exigencias de modernización e integración en el mundo, propias del final del siglo XX”* (Naïr, 1995b:47).

Luz Gómez García da cuenta de un proceso de reislamización ascendente y otra descendente: *“a la reislamización desde la infraestructura (reislamización ascendente) suele suceder una reislamización propiciada por el poder político (reislamización descendente), que se sirve del potencial legitimismo de la previa religiosización de base para afianzar su poder en ese momento de crisis”* (129).

Amin Samir es más contundente: *“El “Islam político” no se trata de movimientos de reflexión religiosa sino más vulgarmente de organizaciones políticas cuyo objetivo fijo es la toma del poder de Estado, ni más ni menos, y que a estos efectos hacen un uso oportunista de la bandera del islam (...) Lo que retiene del islam es tan solo el conjunto de las costumbres – especialmente rituales, de los que se exige un respeto absoluto- de los musulmanes de nuestra época.”*<sup>92</sup>

El Islam político colabora estrechamente con el neoliberalismo económico abanderado por una serie de oligarquías políticas implantadas cuidadosamente por Occidente. Los diversos partidos religiosos son utilizados por las clases dirigentes para controlar la forma de pensar de las masas, impidiéndose, así, un levantamiento popular contra ellas<sup>93</sup>. *“El islam político no está de ninguna forma en oposición al imperialismo, todo lo contrario, es su perfecto servidor”* asevera Amin Samir. *“Ningún movimiento del islam político está clasificado por Washington con un “enemigo”. No hay más que dos excepciones – Hamas en Palestina y Hizbollah en Líbano- porque la geografía política hace de ellos los enemigos de Israel que evidentemente está antes que nada en la lista de preferencias americanas. Sólo*

---

<sup>92</sup> Amin, Samir, “Islam político y globalización imperialista”, <[www.nodo50.net/csca/agenda2001/ny\\_11-09-01/amin\\_11-10-01.html](http://www.nodo50.net/csca/agenda2001/ny_11-09-01/amin_11-10-01.html)>.

<sup>93</sup> Destacar el artículo de Mohamed Yassine Essid “Islam: Globalization, Autonomy, and internationality” en *Two Mediterranean Worlds. Diverging Paths of Globalization and Autonomy*.

*estas dos organizaciones son calificadas como “terroristas”, aunque son las únicas que luchan contra una ocupación extranjera”*<sup>94</sup>.

3.- Existen diferentes tipos de Islam, tantos como creyentes hay en el mundo, no obstante, desde un punto de vista político, se pueden destacar el oficial y el radical. En el planeta se descubren 48 países islámicos (con unos 1.200 millones de musulmanes a los que habría que sumar los casi cerca de 20 millones de musulmanes europeos y americanos), de los cuales 16 son árabes si incluimos Palestina. Hay 32 países no árabes pero de mayoría musulmana (si incluimos Kosovo); de los cuales 12 están en Europa (Albania, Turquía, Kosovo) y Asia Central, 6 en Asia del Sur y Pacífico, y 14 en África subsahariana. Todos tienen en común la religión musulmana, aunque en versiones y grados de práctica distintos. Resulta forzoso distinguir al menos entre países árabes y no árabes y, dentro de cada categoría, diferenciar grados de secularización cultural y política.

El nacimiento del Islam radical encuentra su explicación en el hecho de que en las sociedades actuales, grandes capas sociales (campesinos, funcionarios, jóvenes estudiantes, mujeres, etc.) no pueden participar de los campos destacables, principalmente político, de sus países. De ahí que Sami Naïr sentencie sobre ellas *“Excluidas del reino del hombre en la tierra, se agarran al poder de Dios sobre los hombres”* (1995b:48). El integrista religioso es la única vía que disponen los que se encuentran apartados de la modernización para hacerse oír<sup>95</sup>.

El nuevo vivir más purista de la religión está conduciendo a multitud de cambios internos: en las formas de la actividad económica, en la organización política, en las bases de la estratificación social, en los valores morales y en las ideologías, en la vida familiar y en la educación y, tal vez más críticamente, en el sentido de posibilidades de la vida, en las nociones de lo que uno puede pretender, efectuar o incluso esperar en el mundo.

Los cristianos conviven pacíficamente con los musulmanes. Un caso a destacar es Líbano, país tradicionalmente controlado por la comunidad cristiana maronita la cual está viendo cómo su hegemonía política desaparece a favor de una cada vez más numerosa comunidad musulmana, ya sea chiíta o suní. Es quizá en él en donde existan más problemas de convivencia fruto del desconocimiento y miedo surgidos tras su reciente guerra civil. *“En tanto que “Edward Said”, he descubierto que en el Líbano me consideraban cristiano, aunque todavía hoy, después de tantos años de conflicto interno, me confieso totalmente*

---

<sup>94</sup> Amin, Samir, “Islam político y globalización imperialista”: <[www.nodo50.net/csca/agenda2001/ny\\_11-09-01/amin\\_11-10-01.html](http://www.nodo50.net/csca/agenda2001/ny_11-09-01/amin_11-10-01.html)>.

<sup>95</sup> Esta idea es corroborada por otros intelectuales: *“Si le agregamos a esto la crisis de las ideologías, sólo queda entonces el recurso de la religión para canalizar la frustración y articular la demanda de cambio”* (Kassir, 2006:45).

*incapaz de sentirme identificado con la cristiandad amenazada por el islam*” (Said, 2001:238).

Los cristianos árabes viven en un mundo islamizado que han adaptado como propio.

Resaltar, finalmente, que una parte de los árabes, independientemente de su confesión religiosa, ha conjuntado la identidad beduina con la religiosa, hasta el punto de que a veces es difícil distinguir los límites que separan la una de la otra<sup>96</sup>. *“The Arabs linked the process of Islamization by mixing Bedouin norms and values with the Islamic ones and introduced them to the conquered nations”* (Maydi, 1997:93).

## 2.5. Crisis de identidad. Conflicto de valores

En la presente época histórica en la que se han expandido los valores morales de la civilización occidental a través de la globalización, se puede hablar de una crisis de identidad árabe. *“Conforme se va penetrando más y más en el multiforme y dilatado panorama cultural e intelectual árabe contemporáneo, se va teniendo la sensación, cada vez más clara y clavada, de que es básicamente un panorama de contrastes, enfrentamientos y contradicciones”* (Martínez Montávez, 1997:135).

Esta crisis es especialmente visible entre los jóvenes quienes se debaten entre sus valores tradicionales, árabes o religiosos<sup>97</sup>, con aquellos que llegan de fuera. Se produce un conflicto en su identidad cultural.

Algunos reaccionan exagerando sus costumbres o su fe religiosa, mientras que otros manifiestan más visiblemente su rechazo a la tradición. Ello explicaría, algunas contradicciones como descubrir chicas con pañuelo o *hiya:b* (حجاب) y/o la túnica islámica o *‘aba:ya* o *yilba:b* (عباية/جلباب) junto a las que optan por vestir a lo occidental; a jóvenes que

---

<sup>96</sup> El Islam nace entre las gentes de la ciudad, quienes consideraban a los beduinos mentirosos y gente de poco fiar. Pero pronto esta concepción cambia: *“One reason for this rehabilitation of the nomad is that the Muslim town-dwellers, who were the mainstay of islam, were strong on religion but short of identity”* (Hoyland, 2001:243). *“The link between Islamic religion and Arab identity took time to forge, but it was already strong by the end of the first century after Muhammad’s death”* (Ibídem:246).

Hala Maydi en su libro *The impact of national culture on organizational structure and culture. An examination of the culture bound and culture free. Hypotheses in a Jordanian context*, recuerda las palabras de Dafdar quien argumenta que el sistema sociocultural de las naciones árabes actuales consiste en una mezcla de valores tribales, un sistema religioso musulmán, tal y como se ha dicho antes, y una occidentalización. El autor resume a la cultura árabe en: pertenencia a una familia, adherencia a la religión, hospitalidad, heroísmo, venganza, orgullo de ser árabes, prestigio social rivalidad, honor y paciencia (Maydi, 1997:98).

<sup>97</sup> Clifford Geertz, quien considera la religión como un fenómeno social, cultural y psicológico, observa claramente esta situación en la comparación que lleva a cabo entre el Islam de Marruecos, país árabe, con el de Indonesia, país no árabe, defendiendo que el Islam que existe en la actualidad es un Islam escriturista surgido como reacción a Occidente: *“Pero si el colonialismo creó las condiciones en las cuales podía y pudo florecer un Islam disconforme, preservador de la identidad y anhelado, el escriturismo –la vuelta al Corán, el hadiz y la sharia, junto con varios comentarios comunes sobre ellos, como las únicas bases aceptables de autoridad religiosa - proporcionó el contenido de semejante Islam”* (Geertz, 1994:87).

El movimiento escriturista nace a finales del siglo XIX con el reformista egipcio Yamal ad-Din al Afgani (1839-1897) y en especial con Muhammad Abduh (1849-1905) y Rachid Rida (1865-1935) y su movimiento salafí (*Al-salaf al-ṣāliḥ*, السلف الصالح significa el volver a los ancestros, esto es a Mahoma y a sus compañeros, es decir a un Islam más puro).

cumplen rígidamente los preceptos de la religión o los que se mofan de ella; árabes que se expresan en inglés o en francés frente a aquellos que se enorgullecen de su lengua, etc. *“Incapaces de oponer a la universalidad abstracta de Occidente una universalidad firme y singular, (los árabes “huérfanos de identidad”) oscilan permanentemente entre la fascinación y el rechazo, la pasión y el odio, el deseo ebrio del reconocimiento y la voluntad infernal de autoafirmación”* (Naïr, 1995a:27).

Asistimos a una clara transformación en la escala de valores con una contradicción muy clara entre una ideología basada en las prácticas sociales cotidianas, tribales e islámicas que regían en el pasado junto a las más individualistas y materialistas que se imponen poco a poco en el presente.

Desde siempre se constata una influencia occidental en Oriente, especialmente perceptible en el norte de África, y la zona del Creciente Fértil bañada por el Mediterráneo; el Golfo se ha venido mantenido más aislado hasta fechas recientes.

No obstante, destacar que los valores “árabes”, no religiosos, sino beduinos en su origen muchos de ellos, son tan firmes que siempre persisten y se mantienen, rara vez desaparecen.

Esta idea, fundamental para nuestro trabajo, tal y como se notará, es corroborada por Dafdar: *“Even though Islam is against tribalism and pre-Islamic values, it should be emphasized that the Arabs have skilfully blended the Bedouins’ values with the Islamic ones. This combination is so through that it is difficult to draw a clear borderline between Islamic and pre-Islamic Arab values. To a large extent, Islamic values exist only in theory and literature but not in practice”* (Maydi, 1997:97).

### 3. IDENTIDADES EN JORDANIA

Todas las identidades anteriores están presentes en Jordania.

#### 3.1. Tribal

Todos los jordanos étnicamente árabes, pertenecen a una tribu o *‘ashi:ra* (عشيرة) o *qabi:la* (قبيلة).

En el momento que se forma el Emirato de Transjordania, la población beduina constituía casi la mitad de su población<sup>98</sup>. Los mercaderes o clase burguesa de entonces estaba compuesta por individuos de origen sirio o palestino.

---

<sup>98</sup> Joseph Massad recoge el dato de que en 1922 los beduinos constituían el 46% de la población. De 225.350 personas, 102.120 eran beduinas según el departamento de Administración tribal (2001:56).

Se explican, así, que muchos de los comportamientos y costumbres jordanas se remontan a la filosofía de vida beduina. *“More pertinent than all this, however, is the acute consciousness and pride –all but invisible to outsiders and foreigners because now covered under layer of nationalism and Jordanian patriotism- that every tribesman, Settled, Semi – Nomadic or Nomadic, has in the back of his mind of belonging to his tribe, of the history and particularity of his tribe, and of the tribe being the last thing, “if push comes to shove”, that will defend him. This is evinced particularly in times of crisis and personal adversity, especially as regards physical violence or insult to their womenfolk, when even outwardly “Westernized” individuals from old Settled Tribes will fall back on modes of behaviour and considerations that are entirely tribal”* (Bin Muhammad, 1999:17<sup>99</sup>).

El concepto amplio de la familia, y el de la tribu son esenciales para poder comprender con propiedad esta sociedad; todo gira en torno a ellos como dan fe numerosos refranes del país: “la familia es como la sal en la masa y de la sal no se puede prescindir” (الأهل ملح العجين) (والمح ما عنه غنى); o “nunca la sangre puede convertirse en agua” (عمر الدّم ما بصير مَيّ), “la sangre llama” como se diría en español.

La familia, la tribu, son los elementos más relevantes de la vida según el matrimonio Lancaster: *“Most of rural inhabitants identify themselves in tribal terms; the remainder (los habitantes de las ciudades fundamentalmente) do so in family terms, considered to be like those of tribe on a smaller scale”* (1999:10).

Es por ello por lo que estos autores se refieren a grupos tribales y no a tribus. Además, es significativo destacar que en una misma familia pueden existir miembros que sigan el modo de vida tribal, mientras que otros, dado un mayor contacto con Occidente, no.

No obstante, fruto de la globalización el sentimiento de pertenencia a una tribu está empezando a desaparecer siendo sustituido por el de familia, unidad mucho más pequeña pero más próxima a la concepción occidental.<sup>100</sup>

En el apartado sobre la identidad tribal árabe se han citado ciertos rasgos que podrían detallar dicha identidad. A continuación se vuelven a mostrar en la sociedad jordana actual con el fin de manifestar su identidad tribal. Para ello, se reproducen algunos refranes, a modo

---

<sup>99</sup> Para este autor la identidad tribal árabe es tan importante que llega a concluir: *“Foreign political commentators always note that there are cultural distinctions in the country between Jordanians of East Bank origin and Jordanians of West Bank origin; between Christian Jordanians and Muslim Jordanians; between ethnically Arab Jordanians and non-Arab Jordanians (Circassians, Chechens or even Africans); and between Northerners and Southerners. It seems odd that they should overlook the old cultural distinctions between Nomadic and Sedentary;”* (Bin Muhammad, 1999:19).

<sup>100</sup> Algo parecido debió de ocurrir entre los españoles cuando fueron expulsados los musulmanes en el siglo XV. No obstante, todavía quedan remanentes en algunos de los apellidos españoles que dan cuenta de esos lazos tribales: González, hijo de Gonzalo; Pérez, hijo de Pedro, etc. *“The idea of family became the central construct of the new society, rather than the individual, clan or tribe as was previously the case”* (El-Azhary, 2003:38). Este proceso que se está viviendo en la actualidad necesitará un tiempo para convertirse en una realidad.



de ejemplo, que diariamente circulan de boca en boca entre personas pertenecientes a diversos estamentos sociales, económicos o religiosos<sup>101</sup>.

- **Familia patrilineal, patrilocal, extendida, endogámica y poligenia de la sociedad jordana:**

Françoise de Bel-Air en “Household politics to Domestic Policies. The effect of demographic transition on social – political patterns of domination” aclara: “*One of the most frequently used definitions of the Arab family –as characterised by the following six traits: extendend, patrilineal, patrilocal, patriarchal, endogamous and occasionally polygynous- refers more to an ideal to representations that to a tangible reality of family structures. Nevertheless, certain characteristics of the Jordanian environment bear witness to the existence of a patriarchal order within the family, in terms of “hierarchies of gender and generation”* (2002:151). En Jordania las personas consideran esencial la unidad familiar.

Significativo es el refrán que expresa “mi hermano y yo contra mi primo hermano; mi primo hermano y yo contra el extraño” (أنا وأخوي على ابن عمي، وأنا وابن عمي على غريب).

Ineludible es ayudar y apoyar a los miembros de la familia. Un marcado nepotismo dirige la sociedad.

Las seis características a las que se refiere Bel-Air son apreciables y visibles todavía hoy. Las familias jordanas son patrilocales puesto que la pareja al unirse entra a formar parte de la unidad familiar paterna, aunque se puede apreciar que debido a la globalización, las familias jordanas están evolucionando a un modelo de familia nuclear más propio de sociedades occidentales.

Los rasgos de endogámica y extendida son los que cuentan con una mayor aprobación por parte de la sociedad tal y como atestiguan múltiples refranes populares: “el primo hermano (es quien la) baja de la yegua” (ابن العم بينزل عن الفرس)<sup>102</sup>. Es común que primos hermanos se casen entre sí. Esta realidad pone de manifiesto la preferencia por las costumbres tribales, tanto más cuando existe un hadiz que, en el caso de los musulmanes, desaconseja el matrimonio con personas de la misma familia. Las diferentes etnias y religiones que habitan en este país del Este del Mediterráneo tienen unos comportamientos culturales propiamente árabes.

Otro refrán que ejemplifica el carácter endogámico reza “pon el aceite sobre vuestra harina” (حطّ الزيت على طحينكم).

<sup>101</sup> Todos los refranes que aquí se muestran fueron recopilados durante mi estancia en el país.

<sup>102</sup> Este refrán hace referencia a la antigua costumbre mediante la cual, cuando una muchacha era conducida a su enlace sobre un burro o un caballo, sólo su primo hermano poseía el derecho de bajarla, mostrando su deseo de convertirla en su futura esposa. El padre de una chica casadera tiende que dar prioridad a alguno de los hijos de sus hermanos como posible marido de su hija.

Si la endogamia está todavía al orden del día en el país, la poliginia no se acepta con facilidad, siendo, así, pocos los hombres que se casan por segunda vez. Un dicho sentencia: “la segunda mujer es amarga” (الضَّرَّةُ مُرَّةٌ), y otro expresa “enfadado (ennegrecido) oh! esposo de dos (mujeres)” (مُشَحَّرٌ يَا جُوزَ التَّنَّينِ). Ambos desean una mala experiencia a aquellos hombres que se encuentran casados dos o más veces en castigo a su interpretación de la aleya coránica.

#### **- Honor:**

La importancia del honor es enorme, tal y como se deduce de numerosos refranes o insultos que se centran en el honor femenino: “la mujer a la que le falta la virginidad (pureza) es como el hombre al que le falta el bolsillo (dinero)” (الْمَرْءُ عَيْبُهَا رِيْبُهَا، وَالزَّالِمَةُ عَيْبُهُ جِيبُهُ). En la sociedad jordana actual carecer de uno de estos dos elementos a la hora de casarse es un inconveniente. “La mano que está bien cerrada en un puño, no sangra ni segrega pus” (وَلَا يَنْفُجِحُ) realza la importancia de permanecer virgen hasta el matrimonio y conservar el honor (*sharaf*)<sup>103</sup>.

Otro refrán jordano reza: “la preocupación por las chicas hasta la muerte aunque ellas sean novias en al altar” (هَمُّ الْبَنَاتِ لِلْمَمَاتِ وَلَوْ إِنَّهُنَّ عَرَايسُ مُصَمَّدَاتٍ).

La preocupación por las féminas y su ‘ird (عرض) es constante. Se debe evitar que se queden embarazadas fuera del matrimonio, procurar una boda ventajosa sin un futuro divorcio y, si este se produce, su vuelta a la familia paterna, etc.

Si la mujer realiza algo deshonroso, su acción mancha el buen nombre y el honor simbólico de la familia, de ahí la referencia a los muertos.

Pero el valor del honor también se muestra en la palabra dada. “El hombre está atado por su lengua” (الزَّالِمَةُ بِرَتِيْبٍ مِنْ لُسَانِهِ). La palabra hay que cumplirla, es sagrada. “Una promesa para el liberado constituye una deuda para él” (وَعْدُ الْحُرِّ دَيْنٌ عَلَيْهِ). La palabra es ley entre los árabes.

#### **- Generosidad y hospitalidad:**

Cuantiosos refranes dan cuenta hoy en día en el país de la importancia de la generosidad y la hospitalidad. Así, uno recomienda “la cuenta en dinero y la generosidad en quintales” (الْحَسَابُ بِالذَّرْهِمِ وَالْكَرَمُ بِالْقَنْطَارِ). Otro expone “el que quiera ser camellero que agrande la puerta de su casa” (الَّذِي يَدُوْ يَصِيْرُ جَمَالٍ يَوْسَعُ بَابَ دَارِهِ). El camello es un animal bastante grande, con lo cual si quisiera entrar a una casa se le tendría que agrandar la puerta. Todo aquel que desee algo deberá ser generoso.

“El que te mire con un ojo, míralo con dos” (الَّذِي بِشَوْفِكَ بَعِيْنٌ شَوْفَهُ بِثَنَتَيْنِ), anima a ser más generoso que otras personas.

---

<sup>103</sup> En español corresponde a “el buen paño en arca cerrada se vende”.

Un refrán que relaciona la generosidad con el elemento tribal es el que rememora a Abu Zed un personaje mítico de la tribu Beni Hilal famoso por ella: “Abu Zed es moreno pero sus dientes son blancos” (أبو زيد أسمر وثنائه أبيض).

En lo que respecta a la política y sociedad jordana, lo tribal es un elemento constructivo a la hora de alimentar la moderna identidad nacional jordana.

El doctor de historia de la Universidad de Jordania ‘Ali: Maḥafdha, en una entrevista ofrecida al diario Al-Gad el día 15 de octubre del año 2004 afirma: “*En el momento actual estamos divididos (en Jordania) en dos tipos de sociedades: la sociedad del campo y la del desierto, las cuales se rigen por los fundamentos y las relaciones tribales, que constituyen un tercio de la sociedad; y la sociedad de la ciudad la cual presenta unas uniones y relaciones que no se diferencian mucho de las relaciones tribales. En el momento de las independencias, nuestros países intentaron que sus ciudadanos se convirtiesen en ciudadanos que se rigieran por unas leyes (constitucionales), sin embargo, la sociedad está (hoy en día) muy influida por los elementos tribales todos ellos muy estrechos, lo que ha llevado a que los parlamentarios se sigan rigiendo por unas relaciones de nepotismo de origen tribal*”<sup>104</sup>.

Recordar, no obstante, que esta sociedad paulatinamente cambia de tribal a otra más cercana a la occidental<sup>105</sup>. “*Far more lethal, however, were the pressures of modernization: not just because the cars, the trains, planes and telegraphs (and, later telephones, electricity, running water, radios, televisions) made much of the tribal lifestyle easier, and began to lure the tribesmen into pacification and settlement, but more profoundly because modern state education (which gradually became compulsory) inculcated into them the idea that it was somehow better to abandon the traditional lifestyle of their forbears and seek instead the material possibilities and (often largely imaginary) benefits provided by the modern lifestyle. This, in turn, opened the door to modern Western popular culture and moeurs which then, with their “democratic” cultural prejudices and “politically – correct” bumper-sticker panaceas, corroded the internal social structure and cohesion in many of the tribes, glibly casting away solutions worked out, with wisdom and patience, over thousands of years of struggle for life in the desert*” (Bin Muhammad, 1999:14).

La sedentarización supone la sustitución de la identidad clánica y tribal por una idea más amplia de etnicidad y nación.

<sup>104</sup> La entrevista se ofrece al Diario jordano Al-Gad el día 15 de octubre de 2004 (p.p.5-6). Traducción del árabe por parte de la autora.

<sup>105</sup> Massad (2001:148-162) defiende un proceso de “desbeduinización” desde la independencia del país hasta 1956 por parte de Glubb Pasha y la Legión Árabe, institución clave en la que los beduinos formaron una parte activa. Hay que recordar que Glubb Pasha defendía los intereses de la Corona Británica.

En un nuevo paso histórico, las medidas impuestas por el proceso de liberalización económica, iniciado en los años 80 por el rey Husein, encaminan a la sociedad jordana a una nueva estructura social. Se puede afirmar que se está avanzando de una sociedad patriarcal a una nueva sociedad neo-patriarcal. Los viejos valores tribales en los que se ha estado estableciendo el Gobierno y la economía jordana desde prácticamente su nacimiento se modifican. *“The period until 1980 could be described as the “golden age of patriarchy”, as all the indicators of social and economic development need to develop such a system came together”* (Bel-Air, 2002:151).

El nuevo sistema económico implica una serie de cambios que afectan profundamente a la sociedad jordana, cambios políticos y económicos, pero también, cambios culturales, que constituyen, sin duda alguna, los cambios más trascendentales.

### 3.2. Nacionalista<sup>106</sup>

En lo que respecta a la identidad nacionalista, Adnan Abu-Odeh (1999:xv) diferencia entre tres términos esenciales:

1. Transjordanos: aquellas personas cuyos ancestros habitaron en lo que hoy se conoce como Jordania.
2. Palestinos: los árabes que vivían en la zona que clásicamente se conoce como Palestina.
3. Palestinos – jordanos: son los palestinos que adquirieron el pasaporte jordano tras la unificación de las dos orillas del río Jordán en 1950.
4. Jordanos: cualquier persona que posea el pasaporte jordano, independientemente de su origen.

#### 3.2.1. Transjordana

Cuando el emir Abdallah llega el 2 de marzo de 1921 a esta zona el territorio formaba parte del Bilad Al-Sham<sup>107</sup>.

Se trataba de un espacio bastante pobre cuyos habitantes, de mayoría beduina, no sentían ningún tipo de identidad nacional o territorial hacia el área geográfica en la que se encontraban. Vivían acorde a las normas que dictaba su organización tribal. En los años veinte una identidad tribal regía la sociedad.

---

<sup>106</sup> Me parece necesario destacar que estas identidades nacionales son puramente convencionales. *“L’identité nationale constitue un imaginaire et une stratégie politique”* (Ruano-Borbalan, 1998:12). Este mismo autor expresa: *“la colonisation européenne a produit une image figée et parfois artificielle des ethies...qui fuerent dans certaines cas maintenues comme cadres de domination”* (Ibidem, 13).

<sup>107</sup> En el capítulo IV se detalla cómo era la división de la Gran Siria en época del Imperio turco-otomano.

Los tranjordanos se caracterizaban por ser gente orgullosa de sus costumbres tribales, hospitalarios con sus huéspedes, amantes de la vida pastoral y, en muchos casos, nómadas en busca de tierras fértiles para su ganado. Los servicios sanitarios y educativos casi no existían.

La mayoría de estos transjordanos eran árabes, aunque existía una importante minoría de circasianos y chechenos que se habían establecido en estas tierras huyendo de la mala situación que sufrían en sus países de origen.

Es en esta sociedad en la que el emir Abdallah, ayudado por los ingleses, establece las bases para la formación de un nuevo estado<sup>108</sup>. Nace, así, primero el Emirato y pocos años después, el Reino de Jordania dando inicio un proceso que hubo de instaurar un sentimiento nacionalista transjordaniano.

Significativo fue el discurso que anteriormente, en noviembre de 1920, había pronunciado el emir Abdallah delante de árabes de diferentes nacionalidades, en la ciudad de Maán: *"I do not wish to see any among you identity themselves by geographic regions. All the Arab countries are the countries of every Arab"* (Abu-Odeh, 1999:16).

Las circunstancias históricas hacen que nazca el sentimiento de identidad transjordana en contraposición con el de identidad palestina, siria o libanesa, dentro de los habitantes de la antigua provincia de Siria. Adnan Abu-Odeh considera que éste surge en fechas muy tempranas, nada más creado el Emirato: *"Such tribal chiefs as Mithqal al-Fayez, along with some of the intelligentsia among the town dwellers such as Mustafa Wahbi al-Tal, made it an segue of national priority to purge the administration of non-Transjordanians. "Transjordanian is for Transjordanians" was the slogan with which Transjordanians asserted their national identity. Indeed, asserting one's identity by pointing to or identifying "the other" is a classic mechanism for fostering nationalism. This slogan was expressed repeatedly during five of the six national conferences that were held in Amman in 1928, 1929, 1930, 1932, June 1933, and August 1933"* (1999:22).

Crucial resulta la labor de la Legión Árabe en el nacimiento de la identidad transjordana. Establecida en 1923 con el nombre de *Al-ġaysh al-‘arabi*: (الجيش العربي) simboliza el nacimiento del nuevo país. Estuvo formada por árabes de Siria, Transjordania, Palestina, Hiyaz, Líbano e Iraq pero dirigida por mandos británicos entre los que destaca por encima de todos ellos la figura del Major John Bagot<sup>109</sup>. La Legión Árabe sirvió para que la población beduina se integrase dentro de las estructuras del estado.

---

<sup>108</sup> Este hecho se puede comprobar en libros como *The Making of Jordan* de Yoav Alon.

<sup>109</sup> Joseph Massad considera esencial y crucial la figura de Glubb Pasha en la formación de la identidad transjordana y de su heredera, la identidad jordana. *"It is alter all, Glubb pas excellence who personified Empire in transjordan/Jordan for almost three decades"* (2001:111). Estas tres décadas son las que dan nacimiento al Reino Hashemí, creando y reforzando sus cimientos, hasta la actualidad.

Siguiendo los deseos del emir Abdallah y los británicos, la Legión Árabe va a ir conformando el nuevo país, defendiéndolo de los elementos extraños y elaborando la entidad política del mismo. Obviamente, el surgimiento de otras instituciones como las sanitarias, educativas o políticas (Constitución, prensa, etc.) contribuyeron, en igual medida, al nacimiento y al afianzamiento de la entidad transjordana.

Joseph Massad en su libro *Colonial effects. The Making of National Identity in Jordan*, defiende la idea de que la identidad tranjordana, madre de la futura identidad jordana, nace fruto del colonialismo inglés al ser éste el que trace su camino a seguir en el inicio de la constitución de las bases del futuro país, idea demostrada por Betty S. Anderson en su *Nationalist Voices in Jordan* quien llega incluso a defender "*The Jordanian example illustrates how a colonial state, with a foreign leadership, can be transformed into a nation*" (2005:204).

Se comienza el establecimiento de un sistema jurídico. Entre 1927 y 1928 se implantan una serie de leyes que culminan con la llamada Ley Orgánica de Transjordania. Este sistema jurídico es el que define el territorio de Transjordania como tal. "*In a country where the inhabitants had tribal and family links that crossed the invented national boundaries (to Palestine, Syria, Iraq, Egypt, Lebanon, The Hijaz, Armenia, and the Caucasus) the reorganization of identity had to be territorialized*" (Massad, 2001:34).

En ese momento histórico, y siguiendo el sistema jurídico inglés, se consideraba transjordano a:

- 1) Todo sujeto otomano que estuviese viviendo en Transjordania en agosto de 1924.
- 2) Cualquier persona que viviera en el este del Jordán doce meses antes de promulgar la ley.
- 3) Todo individuo cuyo padre fuera transjordano o se hubiera naturalizado como tal.

Con el tiempo y los acontecimientos históricos el campo jurídico por el que se considera a una persona jordana cambiaría<sup>110</sup>.

Otros ámbitos en donde se puede apreciar la influencia británica en el nacimiento de la identidad transjordana son el sistema educativo, fundamental para formar la futura manera de pensar y actuar de la sociedad; la forma de vestir y de comer; la música nacional; etc.<sup>111</sup>

---

<sup>110</sup> En la actualidad el Gobierno jordano está despojando de su nacionalidad jordana a palestinos originarios de los Territorios Ocupados negándoles derechos básicos como educación y sanidad. Estos datos son proporcionados por Christoph Wilke en *Jordan. Stateless Again. Palestinian-Origin Jordanians Deprived of Their Nationality*.

<sup>111</sup> Glubb Pasha impuso la kufiya (conocida en España como pañuelo palestino) roja como emblema de su ejército beduino y hasta la actualidad se considera como uno de los principales símbolos jordanos en contraposición al negro que se identifica con los palestinos. Igualmente, el *masaf*, plato-tótem del país adquiere su significado gracias a los británicos.

### 3.2.2. Palestina

Rashid Khalidi da cuenta del nacimiento de la identidad palestina en el mismo contexto en el que se gestan el resto de las identidades nacionalistas árabes: *“Although the Zionist challenge definitely helped to shape the specific form Palestinian national identification took, it is a serious mistake to suggest that Palestinian identity emerged mainly as response to Zionism (...) The argument that Zionism was the main factor in provoking the emergence of Palestinian identity ignores one key fact: a universal process was unfolding in the Middle East during this period, involving an increasing identification with the new states created by the post-World War I partitions. In every case, this was based on the development of pre-existing loyalties and the inception of new ones, just as with the Palestinian. In every case, these new identities can be shown to have been contingent, conjectural, and dependent on circumstances rather than essential or primordial. As part of his process, moreover, Lebanese, Syrians, Egyptians, Iraqis and Jordanians all managed to develop their respective nation-state nationalism during the same period without the dubious benefit of Zionist challenge”* (Khalidi, 1997:20).

Los palestinos establecidos en Jordania como refugiados portan con ellos una identidad palestina.

Antes de 1948 los palestinos confían en poder independizarse del Imperio británico y formar su propio país, tal y como han llevado a cabo los transjordanos. Este hecho es atestiguado por numerosas revueltas como la llevada a cabo desde 1936 a 1939. Pero los ingleses no están dispuestos a permitirlo.

Entre octubre de 1948 y enero de 1949 el rey Abdallah I se reúne con un grupo de notables palestinos y militares de Jordania<sup>112</sup>. La más importante de estas conferencias es la que tiene lugar en la ciudad palestina de Jericó el 1 de diciembre de 1948. En esta conferencia se proclama la unión de Palestina y Transjordania bajo el mandato del rey Abdallah I y se enfatiza en la unión territorial de Palestina, además de concedérsele al monarca poder total para que resuelva de la mejor manera el problema en el que se encuentra inmerso este pueblo.

Entre tanto, las facciones militares sionistas ayudadas por los británicos han conseguido proclamar el nacimiento del Estado de Israel el 15 de mayo de 1948. Por su parte, la Legión Árabe se hace cargo del resto del territorio que en seguida pasa a formar parte del recién creado Reino de Jordania.

El nacimiento del Israel provoca que una ingente masa de gente, que antes habitaba en las zonas costeras de Palestina, huya a las zonas montañosas de su país o a los países vecinos

---

<sup>112</sup> Ya en 1937 Abdallah I se veía como rey de Palestina. *“Whereas the members of the Peel Commission on Palestine were the first to recommend the annexation of the “Arab” parts of Palestine to Transjordan as early as 1937, which fed Abdullah to submit a proposal to the British government calling for the establishment of a “unified Arab Kingdom composed of Palestine and Transjordan Under royal Arab rule”* (Massad, 2001:226).

de Transjordania, Siria, Líbano o Iraq, entre otros; son los refugiados palestinos conocidos como del 48, tras el abandono de sus casas en esa fecha. Huyeron de sus tierras y sus posesiones confiando que pronto regresarían. Pusieron sus esperanzas en sus hermanos árabes quienes, creían, les ayudarían a recuperarlas en un breve período de tiempo<sup>113</sup>.

El escritor saudí Abderrahmán Munif vive personalmente este momento: *“Entonces llegó el problema palestino y descargó en Jordania toda su complejidad, haciendo que en adelante aquél fuese también un problema de Jordania. El problema palestino y Jordania eran dos caras de la misma moneda y, pese a existir con anterioridad a 1948, fue a partir de esa fecha cuando realmente despuntó. De Palestina procedían muchos de los primeros ministros de Jordania, así como un número considerable de sus ciudadanos. No en vano ambos países y ambos pueblos habían mantenido desde siempre relaciones de todo tipo. Por este motivo, en la misma medida en que la cuestión palestina influyó y marcó el proceso de formación de este país más que cualquier otro, el pueblo jordano se volvió más sensible a este conflicto que ningún otro”* (1994:320).

El 11 de abril de 1950 tienen lugar las primeras elecciones generales en las dos partes del reino Hashemí en las que todos los palestinos, incluidos los refugiados, tienen derecho al voto. El número de asientos de diputados es aumentado de veinte a cuarenta, de los cuales la mitad proceden de la orilla oriental del río Jordán y la otra mitad de la occidental.

El 24 de abril de 1950 el parlamento confirma por primera vez la unión definitiva de las dos orillas.

Demográficamente la estructura del país sufre un drástico cambio. Por cada transjordano hay ahora dos palestinos; la mitad de estos son refugiados en la orilla occidental y la otra permanece en sus casas en la parte oriental en una mala situación económica.

La posición de la familia Hashemí desde el principio fue la de naturalizar a la población palestina como potencial mano de obra que impulsara la economía del país los primeros años, dado que, en general, está más instruida.

El rey Abdallah I inició la difícil tarea de unificar a trasjordanos y palestinos en un mismo territorio regido por una administración, un gobierno, un sistema legal, económico y cultural común. El monarca trata de que las dos orillas del río Jordán se unan en un mismo sentimiento de identidad. Nace, así, la identidad jordana.

Brand divide a la población palestina en cuatro tipos: 1) habitantes de los campamentos de refugiados que se aferran a una férrea identidad palestina, los cuales son muy hostiles a la identidad jordana; 2) la mediana clase palestina en la que el sentido de

---

<sup>113</sup> Consultar capítulo I.



identidad palestina persiste pero que no considera con hostilidad una identidad jordana; 3) la burguesía palestina, uno de los pilares del régimen junto al ejército y las fuerzas de seguridad, quienes no manifiestan ningún problema en declarar una identidad jordano-palestina y; 4) los palestinos llegados del Golfo en 1991 quienes simplemente utilizaban un pasaporte jordano con el que realmente no se sentían identificados, y en quienes pervive la identidad palestina<sup>114</sup> (1995:49-50).

La realidad es que el sentimiento de identidad palestina en todos ellos se encuentra enraizado con su ciudad o pueblo de origen. Las viejas generaciones, de un modo especial, sigue insistiendo en el derecho al retorno (*haqq al-awda*, حق العودة). Es crucial seguir inculcando en las nuevas generaciones el objetivo final de volver a la tierra arrebatada para mantener viva la lucha como una especie de memoria colectiva. Palestina es vista como un objetivo ideal casi mítico, en la imaginación de los palestinos residentes en Jordania<sup>115</sup>. No obstante, este fin deseado, si se volviera realidad, sólo haría que una ínfima parte de los que hace ya más de 50 años, fueron expulsados de sus tierras, volvieran a ellas.

Fundamental en este punto es el artículo de Ala al-Hamarneh “The social political effects of transformation processes in Palestinian refugee camps in the Amman metropolitan area (1989-1999)”. En él se refleja una encuesta realizada a diversas familias residentes en campos de refugiados palestinos de Jordania: “*The absolute majority of camp residents still insist on their right to return to Palestine and on their right to compensation as laid down in United Nations resolutions. More than half the families questioned (52%) said that they would accept fair, direct compensation. They openly admitted that they did not believe in return to their former homes, either as an issue of choice or as a practical possibility, concentrating instead on life and their individual futures in Jordan. The liberation of the occupied homeland, the foundation of an independent Palestinian state and the right of return are moral and patriotic commitments for them, but they are not a personal option*” (2002:184).

Los palestinos mantienen la identidad nacionalista palestina especialmente en aquellos países que no han sido totalmente integrados. Destaca en este sentido la situación de flagrancia que vive el pueblo palestino en Líbano, país en el que no pueden acceder a derechos básicos como son el de una vivienda o trabajo digno entre otros<sup>116</sup>.

---

<sup>114</sup> Este último grupo al día de hoy estaría integrado en alguno de los tres primeros.

<sup>115</sup> Con la frase “*lamma terjā ‘Falasṭī:n*” es decir, “cuando se recupere Palestina” se expresa que se disfrutará de una felicidad completa.

<sup>116</sup> Un caso a resaltar es el de Chile en donde reside la comunidad palestina más numerosa fuera del mundo árabe con más de 500.000 personas. Su influencia social en ese país es destacable.

Rosa-Isabel Martínez nombra la alimentación como uno de sus lazos de unión y de identidad: “*Repito, las claves de la organización familiar, la disposición de la casa, la alimentación, la inclinación hacia artes como la poesía, la música y la danza, como ejemplos más evidentes*” (2013:148).

Frente a este sentimiento, la estrategia general que ha perseguido el Gobierno jordano desde un principio es la de intentar integrar a los refugiados palestinos en la estructura administrativa, política y social del país. Los palestinos forman la elite económica en un país dominado políticamente por transjordanos. De la relación entre palestinos y transjordanos depende la identidad jordana.

Pero no todo es negativo y problemático entre los dos pueblos. Más de medio siglo de convivencia en un mismo territorio ha hecho que la mayor parte de la población haga caso omiso de las rencillas entre ellos apelando a su mismo origen étnico. Ambos pueblos se casan, estudian juntos, tienen el mismo acento con pequeñas diferencias, practican la misma religión, ya sea el Islam o el cristianismo, poseen los mismos hábitos culturales y lo más importante, anhelan sueños semejantes. Sólo en los momentos difíciles apelan a un origen transjordano o palestino que en muchas ocasiones se encuentra entrelazado. *“Many East Bank Palestinian Jordanians are content to be both Jordanians and Palestinians; they realize that their Palestinian identity is thoroughly inflected by its development in the national context of Jordan, and for the majority among them Jordan is the only physical home ever knew”* (Massad, 2001:263).

El *Center for Strategic Studies en Amman* y el *Center for Palestine Research and Studies* en la ciudad palestina de Nablus llevó a cabo una encuesta en octubre de 1995<sup>117</sup>.

A la respuesta de que si se creía que las relaciones existentes entre jordanos y palestinos eran más especiales que con el resto del mundo árabe, el 92% de los jordanos respondieron que sí, el 95'5 de los refugiados en los campos palestinos de Jordania opinaron que así es, el 84 % de los Territorios Ocupados y el 77'5% de Gaza se manifestaron afirmativamente de igual modo.

En respuesta a la cuestión de si sería posible una unificación entre Palestina y Jordania en el futuro el 86% de los jordanos respondieron positivamente, lo mismo hicieron el 94'7% de los refugiados de los campos palestinos, el 77% de los Territorios Ocupados y el 77'5% de Gaza.

*Tabla que muestra las respuestas de la encuesta sobre el posible modo de unión entre Jordania y Palestina:*

	CONFEDERACIÓN	FEDERACIÓN	UNIDAD	NINGUNA
<b>Jordania</b>	18'9	9'5	51'8	13'6
<b>Campos de refugiados de Jordania</b>	16'1	8'2	68'6	5'5
<b>Territorios Ocupados</b>	44'7	6'4	22'8	23'7
<b>Gaza</b>	53'7	4'8	15'1	23'5

Fuente: Hamarneh et al. (1997:109)

<sup>117</sup> Todos los datos aquí expuestos han sido tomados del libro de Mustafa Hamarneh, Rosemary Hollis y Khalil Shikaki, *Jordanian-Palestinian relations: where to? Four Scenarios for the Future* (1997:108-109).

Los palestinos desean la independencia de su país para poder entablar una relación de igualdad con los transjordanos. Por su parte, los transjordanos tienen miedo de que Jordania pase a formar parte de la futura Palestina por su aplastante mayoría demográfica.

Es evidente que la llegada de los palestinos a Jordania ayudó de forma decisiva a construir la identidad jordana. En un principio, ellos son el “otro”, la figura a la que la población transjordana se debía oponer. Con el paso del tiempo los palestinos se integrarán sin ningún problema en la identidad jordana formando parte de ella y creándose otros “otros” a los que oponerse. Así, en la actualidad, con el arribo de cientos de miles de iraquíes que han establecido su domicilio en Jordania, después de la Tercera Guerra del Golfo, son ellos los que están ocupando el puesto que hasta hace muy poco ocupaban los palestinos.

El rey Husein, siguiendo su política de crear una identidad jordana híbrida, solía usar una metáfora en sus discursos para hablar de la unión de transjordanos y palestinos. Utilizaba los términos de *muha:yiru:n* y *anša:r* haciendo referencia a los comienzos de la historia musulmana. Los *muha:yiru:n* (المهاجرون) eran el Profeta Mahoma y los primeros musulmanes que se dirigieron a la ciudad de Yazrib (la actual Medina), mientras que los *anša:r* (الانصار) fueron los futuros seguidores de la nueva fe, que habitaban en ella.

Para él ambos pueblos constituían una sola tribu y una sola familia.

Por ello la caricatura que Hajjaj publicó tras los atentados de Ammán en 2005 es tan representativa y repetida. En ella se añadió *kullu-na: al-Urdunn* (كلنا الاردن), “todos somos Jordania”.



Fuente:< <http://www.mahjoob.com/en/archives/view.php?cartoonid=1651&Y=2005&M=11>>

### 3.2.3. Jordana

La identidad jordana surge con el nuevo país. Se hubo de empezar primero en crear, como se ha estudiado, un movimiento nacionalista transjordano para poder constituir un nacionalismo jordano<sup>118</sup> el cual tuvo que enfrentar la confluencia de diferentes grupos que pertenecían casi todos ellos a una misma etnia pero que, sin embargo, provenían de ámbitos

<sup>118</sup> David Held afirma: “la nación (es) un intento de las élites dominantes y de los gobiernos por crear una nueva identidad a fin de legitimizar el aumento del poder estatal y control político” (2003a:36).

geográficos en diferente grado de desarrollo social. La mayoría la constituían transjordanos o palestinos, pero también había sirios, turcos, armenios, kurdos, chechenos y circasianos.

Los transjordanos se erigían como una sociedad profundamente patriarcal respetuosa de las antiguas tradiciones árabes. Entre la mayor parte de la población palestina, sin embargo, la lealtad hacia la tribu no se encontraba tan desarrollada tras el largo proceso de urbanización y desarrollo agrícola de sus tierras producto de diversos periodos de colonizaciones.

Pese a este hecho, los palestinos que se instalan, tras los acontecimientos de 1948, en la parte occidental del río Jordán tienen que tratar de adaptarse a un nuevo *modus vivendi*.

Por su parte, los transjordanos, aprenderán de los palestinos los fundamentos básicos en los que se basa la democracia occidental. Destacan las palabras de Adnan Abu-Odeh: *“It was significant that the Transjordanians knew more about Palestinians than the Palestinians did about Transjordan, simply because more Transjordanians had visited or stayed in Palestine before 1948 than vice versa (...) Thus, before 1948, the Transjordanians viewed the Palestinians in much the same way they saw the Syrians: they considered these people more sophisticated and modernized than themselves. Immediately after 1948, the Transjordanians looked at Palestinians with a blend of sympathy, compassion, and curiosity. But when King Abdullah was assassinated in 1951, this sympathetic outlook was transformed into one of apprehension and wariness. In this patriarchal society, the assassination of the king was viewed as an assault on the whole people, and it ignited resentment”* (1999:56).

Se producen enfrentamientos importantes, que van a ir mudando poco a poco el sentimiento de identidad jordana compartida por transjordanos y palestinos. Destacan:

### **1. Asesinato del rey Abdallah I:**

Los palestinos juzgan a Abdallah I cómplice de los ingleses y sionistas. Lo creen culpable de traición en sus esperanzas de reconquistar los territorios perdidos. Para ellos el monarca sólo pretendía formar un solo país que incluyera las dos orillas del Jordán sin escuchar sus peticiones de ayuda, lo que explica su asesinato delante de su nieto, Husein, futuro rey emblema del país, en la Mezquita Al-Aqsa en Jerusalén.

### **2. Pérdida del resto de los territorios palestinos en 1967:**

En junio de 1967 las tropas árabes lideradas por el Egipto de Nasser y nutridas entre otras por el ejército jordano sufren una de las mayores derrotas en la historia del mundo árabe frente a un Israel ayudado por Gran Bretaña y Estados Unidos.

Los palestinos se sienten de nuevo defraudados y contrariados ante esta nueva pérdida. Tras los acontecimientos de 1948, la mayor parte de la población palestina permanece en sus casas y en sus tierras de lo que hoy se conoce como Territorios Ocupados. No obstante, una

nueva oleada de refugiados palestinos se dirige a Jordania convirtiéndose en los palestinos del 67. Esta gente tiene el estatuto de desplazada no de refugiada.

Decisivos son los rumores que empiezan a circular en agosto de ese mismo año en los que se afirma que el ejército jordano durante el enfrentamiento había contradicho las indicaciones del general Riyad y no había atacado al mando enemigo. Estos rumores y el sentimiento de frustración harán que los transjordanos se sientan culpables ante los palestinos de la pérdida del resto de Palestina.

### **3. Guerra civil o enfrentamiento entre la O.L.P. y el rey Husein en el conocido como Septiembre Negro de 1970<sup>119</sup>:**

La Organización para la Liberación de Palestina fue establecida en 1964. Surgida como respuesta a la impotencia de los países árabes ante el problema palestino, en Jordania va a reforzar la identidad palestina entre su población.

Las facciones guerrilleras de la O.L.P. empiezan a erigirse frente al rey Husein siguiendo el deseo de controlar la política del país como paso previo a la liberación de Palestina.

La situación llega a ser crítica cuando el 9 de junio de 1970 fuerzas de la O.L.P. atacan al monarca en el momento en que éste se encontraba circulando con su motocicleta. Él sale ileso pero uno de sus guardaespaldas es asesinado.

Se inicia una especie de guerra civil que se disputa en las calles de las principales ciudades de Jordania, especialmente de Irbid y de Ammán. Ante esta situación el Rey vuelve a servirse de la población beduina transjordana.

La batalla por Jordania tuvo lugar en dos estadios diferentes. El primero desde el 17 al 27 de septiembre de 1970 tras el cual el rey Husein y Arafat firman un acuerdo bajo los auspicios del resto de los países árabes en El Cairo<sup>120</sup>. El segundo entre el 12 y el 17 de julio de 1971 en el que tiene lugar el fin de la lucha armada con la caída de los fedayines o guerrilleros palestinos en el área de Gerasa en Irbid, al norte de Jordania.

---

<sup>119</sup> Joseph Massad lleva a cabo una distinción clave en cuatro tiempos para el nacimiento de la identidad jordana:

- 1) Momento colonial: el colonialismo establece sus instituciones políticas, jurídicas, administrativas y militares. Se produce el nacimiento de la Legión Árabe, del sistema educativo jordano, del sistema judicial con la Ley Orgánica, etc.
- 2) Momento anticolonial: existe una lucha entre las reglas de los colonialistas y el deseo de una independencia colonial. La expulsión de Glubb Pasha en marzo de 1956 reflejaría más que ningún otro hito este período.
- 3) Momento en el que realmente se crea la nación.
- 4) Momento de una implosión interna. Se produce una especie de guerra o revolución que llama a una redefinición de la identidad de la nación. Sin duda alguna, este momento está representado por la Guerra Civil que tuvo lugar entre la población palestina y no palestina en el llamado Septiembre Negro. Ésta es un tema tabú en la sociedad jordana actual. Tawfiq Zayyad la refleja en su libro de poesía *Ammán en septiembre y otros poemas*.

<sup>120</sup> El presidente egipcio Gamal Abdel Nasser muere un día después de la firma, el 28 de septiembre de 1970 de un ataque al corazón. Su muerte representa el final de una época para todo el mundo árabe.

Finalmente, el monarca con ayuda del exterior logra imponerse a las facciones palestinas expulsándolas del país.

A raíz de la derrota los palestinos se culpan de los acontecimientos ocurridos y se sienten extranjeros en un país que no es el suyo y al que no tienen derecho de dirigir. *“As for the East Bank Palestinians, the September showdown had two salient effects. The first was a stronger, though hushed, sense of Palestinian nationalism. The second was a blend of a sense of guilt and of hatred toward the state (...)The Transjordanian’s sense of guilt toward the Palestinians, which had developed after the June 1967 defeat, was eradicated and replaced by a Palestinian sense of guilt toward Jordan, the state”* (Abu-Odeh, 1999:190).

Tras estos hechos se van a formar dos grupos de palestinos, aquellos que son fieles al Rey y a Jordania y los que prefieren seguir luchando, aunque sea dentro del país Hashemí por la liberación de Palestina.

#### **4. Asesinato del primer ministro Wasfi al-Tal en 1971:**

Wasfi al-Tal es quizá el Primer Ministro más popular que ha conocido el país.

Tras los acontecimientos de 1970, el rey Husein forma un gobierno el 28 de octubre en el que se nombra como primer ministro a Wasfi al-Tal.

El 28 de noviembre de 1971 Al-Tal es asesinado por cuatro terroristas que le hacen responsable de la cruel toma de Gerasa por parte del ejército jordano y la deportación de los fedayines palestinos<sup>121</sup>.

#### **5. Firma de los acuerdos de paz entre Jordania e Israel:**

En Julio de 1988 el rey Husein reconoce que el pueblo palestino y la O.L.P. como su representante, son los verdaderos dueños de la parte oriental del río Jordán, por lo que Jordania retorna a sus fronteras anteriores a 1950.

En 1991 se inician en Madrid las conversaciones de paz entre palestinos e israelíes, que infunden una nueva esperanza a los palestinos en su anhelo de regresar a sus hogares perdidos hace ya tiempo. La O.L.P. como representante del pueblo palestino va firmando los tratados con múltiples consecuencias.

Jordania, por su parte firma el acuerdo de Wadi Araba en 1994 con el país vecino. Todas las partes se involucran para resolver la situación de la zona con el fin de una futura convivencia en paz.

Tras el avanzar de los años, se ha ido descubriendo que existen intereses insoslayables que no dejan que este sueño se haga realidad.

---

<sup>121</sup> Los palestinos no aceptan la autoría de esta muerte y afirman que fue el mismo rey Husein quien mandó ejecutar al Primer Ministro dada la alta popularidad de su persona, la cual superaba a la del monarca. Además, arguyen el hecho de que el anterior Primer Ministro, Al-Mayali, también murió en sospechosas circunstancias.

### **6. *Al-Urdunn awwalan*:**

En el año 2003, el Gobierno jordano puso en marcha una campaña publicitaria que lleva como lema *Al-Urdunn awwalan* (الأردن أولا), es decir, “Jordania lo primero”.

Con ello pretende conseguir una unión entre todas las comunidades que conviven en el país no importando su origen o su religión.

La campaña que fue lanzada durante la Tercera Guerra del Golfo provocó una crítica callada por parte de la población palestina.

La subida al trono de Abdallah II supuso, en un primer momento, un mayor enfrentamiento entre los portadores de las identidades palestina y transjordana claramente visible en las calles de Ammán<sup>122</sup>.

### **3.2.4. Levantina - *sha:miyya***

Frente al sentimiento nacionalista de identidad jordana, existe otro, no poco generalizado, incluso entre las nuevas generaciones, basado en el panarabismo.

En general en la historia de las naciones, los movimientos nacionalistas han surgido como reacción a una presencia colonial (Fanon). En Transjordania, primero, y luego en Jordania siempre ha existido de forma latente un movimiento nacionalista de corte panarabista que podría reducirse en otro que se puede denominar levantino.

Desde el comienzo de la historia de este país surgieron voces en contra de la presencia colonial inglesa-Hashemí primero (un ejemplo es el famoso poeta jordano Arar) o americano-Hashemí el día de hoy. La llegada al Gobierno jordano en 1956 del Movimiento Nacionalista Jordano da cuenta de ello. *"Throughout the 1950s, the calls for Arab nationalism would be the most potent motivators bringing people out into the streets in protest against the Hashemite regime"* (Anderson, 2005:24).

Es así que para gran parte de la población jordana, muchos de ellos jóvenes<sup>123</sup>, todavía hoy su sueño, es que no existieran ni Jordania, ni Palestina, ni Siria, ni Líbano. Desde un punto de vista purista todos estos países han nacido como una imposición del imperialismo de Occidente; es por ello, que deberían de volver a reunirse en un nuevo Bilad Al-Sham o incluso en el territorio más amplio del Creciente Fértil.

Esta idea viene apoyada por multitud de lazos en común que comparten estas zonas territoriales: lingüísticos, culturales, históricos, etc.

---

<sup>122</sup> Tras la subida al trono del Abadallah II al Reino Hashemí de Jordania, se produjo una nueva etapa en la historia de rencillas internas entre palestinos y trasjordanos. Al ocasionarse algunos incidentes importantes, personalidades como la reina Rania, palestina de origen, llegaron a vestir kufiyas con los colores rojo y negro para mostrar que no existían diferencias entre ellos.

<sup>123</sup> Cuando formulo la pregunta entre la gente de que si se identifican como jordanos, palestinos o simplemente levantinos la gran mayoría me responde esta última opción.

El ingeniero agrícola, antiguo miembro del Parlamento jordano, Samir Habashneh expresa: *“Redefinition of the responsibilities which the Jordanian people should shoulder in addition to their domestic concern is also necessary. The Jordanian people have struggled for Arab unity for many decades. Nevertheless, Arab unity has not been achieved. Instead it has remained divided into regional states by the very same people who had once raised the slogan of Arab unity. For several decades, the Jordanian people were partners in the Palestinian struggle as a Pan-Arab struggle. Today, the Jordanian people cannot play the same role, and cannot even talk about the fateful unity that exists between Jordanians and Palestinians, or about the unique Jordanian-Palestinian relationship in a single context.*

*The Jordanian Arab people have their own concerns and aspirations. Their Jordanian national identity can only be changed in favour of a broader Pan-Arab identity. Any other change of identity will not be accepted. The Jordanian people also seek a new climate for the various types of development. They want to curb poverty and reduce unemployment and foreign debts.”*(Hourani y Abu Rummam, 1996:175).

Como se puede comprobar, el sentimiento de identidad jordana es algo que puede ser desplazado y sustituido por un sentimiento panarabista, tal y como sucedió en las décadas de los cuarenta y cincuenta en Jordania.<sup>124</sup>

### 3.3. Religiosa

En el territorio de Jordania cohabitan dos religiones universales: el Islam y el cristianismo. La gran mayoría de la población musulmana de confesión suní comparte su vida diaria con la minoría, pero mayoría entre el cristianismo jordano, de cristianos ortodoxos.

Las dos comunidades religiosas, que practican un credo diferente, mantienen en común, sin embargo, numerosos aspectos, entre los que destaca, como se ha estudiado, un profundo sentimiento religioso desarrollado tras el fracaso de los nacionalismos.

Para el Islam, todos los musulmanes forman una *umma* o comunidad en común sin distinción de raza, color u origen geográfico. Desde este punto de vista, la práctica totalidad del mundo árabe estaría unido a otras zonas geográficas que poseen una población mayoritariamente musulmana. Para el cristiano, todos los hombres son hermanos entre sí.

---

<sup>124</sup> Abderrahmán Munif narra un momento histórico ocurrido en la década de los cuarenta en la que se descubre cómo en momentos clave aflora la identidad árabe: *“Glubb Pachá recuperó su antiguo nombre, “Caracortada”. Se le llamaba así en la intimidad y con reservas, pero según se fue conociendo su misión y se supo que estaba preparando un ejército para someter Iraq, la gente sintió tanta rabia que sólo se referían a él por su apodo. Era una forma de protesta o de insulto. El himno La Patria Árabe es mi tierra, que se cantaba una vez a la semana, pasó a entonarse varias veces al día, en una especie de acuerdo táctico entre los alumnos de la escuela y la dirección, tal vez incitados por ésta para expresar su solidaridad con Bagdad. Los demás himnos patrióticos también se escuchaban ahora más que antes. En varias ocasiones, cuando la fila de niños que cruzaba el mercado llegaba a la imprenta de Safadi cantando la Patria Árabe es mi tierra, desde Siria a Bagdad, la gente unía su voz a la de los pequeños para cantar todos juntos”* (1995:125).



La vivencia religiosa en Jordania ha variado radicalmente con el impacto del colonialismo, primero británico y luego americano, en sus tierras. Es ésta una experiencia compartida con el resto del mundo árabe visible especialmente tras el impacto de la globalización financiera a partir de los años 90.

### **3.4. Identidades no árabes**

Las identidades étnicamente no árabes más sobresalientes que conviven con la árabe en Ammán son la circasiana y la armenia. Ambas llegaron al territorio que hoy se conoce como Jordania huyendo de la mala situación política en sus países de origen. Arguyen que es una zona cercana tanto a Jerusalén como a Meca, ciudades sagradas para el cristianismo y el Islam.

Influenciadas por la árabe estas etnias conceden hoy en día mucha importancia al sistema de filiación genealógica a una u otra familia. Es simplemente una prueba de que se mueven entre la memoria de sus ancestros y la arabidad que intenta inculcarles el Gobierno jordano a través de las escuelas, los medios de comunicación, etc.

#### **3.4.1. Circasiana y chechena**

Ambos grupos acuden a Jordania escapando de las persecuciones religiosas que en su país de origen soportaban por parte de los rusos. El Imperio otomano les ayudaría por su condición de musulmanes proporcionándoles tierras a condición de custodiar el ferrocarril de agresiones beduinas. En la actualidad son dos grupos muy cercanos y favorecidos por la familia real<sup>125</sup>.

Su identidad se ve manifiesta en la conservación de su lengua, su música, sus bailes y, en especial, en su empeño de relacionarse y casarse con miembros de la misma comunidad.

- Los circasianos:

Esta comunidad aparece en Jordania a principios del siglo XIX.

Los primeros establecimientos de grupos circasianos se documentan en los alrededores del anfiteatro romano en la zona actual del Balad o parte histórica de la ciudad. Más tarde se trasladaron hacia Yabal al-Qalaa y Yabal Yofe, lado derecho y lado izquierdo de las colinas que rodean al llamado Wadi Ammán en donde se emplaza el anfiteatro.

Destacar la calle Shapsoug, nombre de la primera oleada de circasianos que arribaron a la ciudad en 1878. Más tarde en 1880-1892 llegarían los Kabartay y los Abrakh, grupos que

---

<sup>125</sup> "In 1921 Prince Abdullah Bin al-Hussein came from al-Hiyaz to govern Transjordan. He first resident in Ma'an, then in al-Salt. The Prince had some disputes with some tribes in the country. When Chechens and Circassians heard the news, they sent the Prince a document signed by their notables welcoming him to settle in the Circassian lands in Amman. As he agreed, they built him his first palace, Raghadan which is still now, the most important place (...) Inside the palace, many honour guards have been Circassians or Chechens who stand on the main doors of the palace wearing the Caucasian national dress" (Kailani, 1998:84).

se establecerían en Yabal Webde y Yabal Ammán, montañas colindantes con el Balad. Un tercer grupo llamado Jilikstanay se estableció en la zona de Ras al-Ayn, zona baja contigua al centro histórico.

Estos tres grupos debieron de luchar con los beduinos de la tribu de los Beni Sajer y los Adwan, especialmente en Ras al-Ayn. Los beduinos consideraban como propias las tierras que los colonos circasianos tomaron para instalarse.

Los circasianos son de confesión musulmana con pequeños grupos cristianos ortodoxos.

Para llevar a cabo la protección de su identidad han formado dos clubs propios: el club Yil Yadid y el Nadi Ahli, además de poseer la asociación Al-Yamiieh sharkasieh y Al-Asdika al-sharkas.

- Los chechenos:

La primera oleada de chechenos a Jordania tuvo lugar de 1902 a 1911. Son todos de confesión musulmana suní.

Clubs y centros de reunión chechenos son Al-Nadi al-Cocazi, al-Yamiieh al-shishanie o Al-Asdiqa al-shishan.

Que la identidad chechena se encuentra todavía muy viva, se puede comprobar cuando muchos jóvenes chechenos prefieren dejar su vida en Jordania y dirigirse a la actual Chechenia para luchar en la defensa de su territorio frente al Gobierno ruso.

Familias importantes chechenas a destacar son los Bino, los Aarsalan, los Gummow, los Zied, etc.

### **3.4.2. Armenia**

Los armenios llegan a Jordania a principios del siglo XIX fruto de las deportaciones perpetradas por los turcos-otomanos, por inmigraciones o bien en calidad de refugiados. Jordania no fue su destino preferido. Líbano, Siria y Palestina asentaron a las mayores comunidades armenias.

La primera presencia armenia en el país se fecha en 1915, resultado de las deportaciones otomanas. Se establecen en ciudades como el Karak, Tafilá, Shubak, Wadi Musa, Maán y Ammán.

Con los sucesos acaecidos en Palestina en 1948, unos 10.000 armenios procedentes de Yafa y Haifa fundamentalmente acuden a Jordania huyendo de los sionistas.

El barrio del Ashrafie es el primer barrio hacia el que se dirigen lo que hace que sea conocido hasta hoy como el *hay al-arman* o barrio armenio. Allí se sitúan los colegios, clubes e iglesias armenias más importantes.

Al igual que los circasianos, constituyen un grupo muy cerrado, hablan su propia lengua y se caracterizan por su fuerte carácter endogámico. Destacar que el hecho de que sean cristianos imposibilita casi el matrimonio con los árabes de mayoría musulmana.

Los armenios, más que los circasianos, consideran una condición *sine qua non* aferrarse fuertemente a su identidad no árabe.

Es un grupo conocido por su faceta de comerciantes, fotógrafos o artesanos. Al ser un grupo minoritario cuenta con el apoyo de la familia real.

### **3.4.3. Otras**

Entre otras identidades árabes destaca el numeroso grupo de egipcios que trabajan en el país como obreros de la construcción, porteros de edificios, personal de limpieza de grandes centros comerciales, etc. Igualmente importantes son los iraquíes que han establecido su residencia en Jordania huyendo de los acontecimientos que sufre su país.

Como identidades no árabes que cohabitan con los árabes en Jordania nombrar los abundantes grupos de cingalesas y filipinas que llegan al país como personal de servicio en las casas de la gente adinerada, además de las comunidades chinas que trabajan en las llamadas Zonas Industriales Cualificadas. Los tres grupos estarían constituidos especialmente por mujeres.

Finalmente, se encuentran los extranjeros de Europa, y en especial, de Estados Unidos, que habitan en Jordania, bien porque han contraído matrimonio con alguno de sus ciudadanos o bien porque han sido destinados por sus gobiernos de origen o por empresas privadas con el fin de realizar algún trabajo en este territorio.

## **4. IDENTIDADES EN AMMÁN**

En la capital del Reino Hashemí se distinguen, junto a las estudiadas, otras identidades destacables:

### **4.1. Familiar**

El tipo de familia que predomina en Ammán es el de una familia nuclear extensa, patriarcal y patrilineal, que tiende a convertirse en nuclear.

La familia es un tipo de relación de parentesco que se integra en la de tribu o clan. En esta sociedad el individuo sólo encuentra existencia dentro del marco familiar o tribal al que pertenece, es una parte de un todo.

Pero la globalización también está haciendo mella en las relaciones familiares en Jordania, y especialmente en Ammán, centro de difusión de los nuevos cambios arribados desde Occidente.

El modelo de familia nuclear es el que se está importando, lo que conlleva un cambio en los roles de los miembros de la familia, fundamental para el estudio de este trabajo de investigación. Se conduce con ello hacia un tipo de sociedad más individualista.

Los ammaníes empiezan a olvidar sus antiguos lazos de parentesco. Se inicia el derecho a defender la elección del cónyuge, olvidando la costumbre de casarse dentro del núcleo familiar, especialmente con el primo o la prima hermana. Se planifica familiarmente, comenzando a limitar el número de hijos. No obstante, lo que no ha variado apenas es el sentimiento árabe de pertenencia a un grupo social, llámese tribu, clan o linaje.

Los cambios citados son especialmente visibles en la zona de Ammán *oeste*, aunque no de forma general, muchos siguen aferrados a las tradiciones árabes como gran parte de Ammán *este*.

Estamos viviendo el período histórico de inflexión en los valores familiares.

## 4.2. Territorial

En cuanto a su división geográfica, la actual Ammán es una ciudad que fácilmente puede ser dividida en dos zonas geográficas que reflejan dos tipos de identidad de clase diferentes: Ammán *oeste* y Ammán *este*. *“Más allá de los contactos, visitas, intercambios de servicios y reuniones familiares, el parentesco crea un conjunto de obligaciones morales o más o menos constringentes y proporciona un marco de referencias que tienen su propia importancia en relaciones a otros marcos de referencia tales como la profesión, el barrio de residencia, la región de origen a la marca del automóvil en el que se circula. Esta concurrencia con otros subsistemas sociales es característica del sistema de parentesco de las sociedades urbanas”* (Segalen, 1992:90).

Es importante decir que en Ammán existen suburbios en ambas partes de la ciudad, pero que estos son mayoritariamente visibles en su parte *este*, zona más popular y de menos poder adquisitivo.

También deben de ser considerados los barrios como espacios culturales dentro de la identidad territorial.

En Ammán existe una identidad de clase inscrita en el espacio. Determinantes económicos suelen marcar el barrio en el que se vive, siendo éste un factor crucial en la organización del orden social.<sup>126</sup>

---

<sup>126</sup> En el capítulo introductorio a Jordania se puede descubrir un mapa representativo de los diferentes barrios de Ammán.

Acercarse a los barrios ricos de Ammán (Abdún o Der Egbar por ejemplo) permite olvidarse momentáneamente de la pobreza que asola el país. Para parte de la población estos barrios representan el símbolo de la “modernización” no deseada.

Por etnias, obviamente, los árabes habitan todos los barrios de la ciudad, pero en lo que se refiere a otras etnias, prefieren concentrarse por barrios:

Los chechenos eligen el barrio de Sueleh, situado a las afueras de Ammán. En 1906 unas 100 familias nucleares de chechenos establecidos en la zona de Zarqa (hasta ahora una de las mayores concentraciones de chechenos) se dirigieron a Sueleh. Los circasianos, por su parte, se concentran dentro de la capital en Yabal al-Tay, Wadi Sir y en el Círculo octavo. Y la mayoría de los armenios habitan en el Ashrafie.

Comunidades menos importantes también encuentran sus espacios como el barrio egipcio que se halla en Yabal Ammán o el barrio filipino en el segundo círculo.

## **CAPÍTULO III: GLOBALIZACIÓN. MUNDO ÁRABE. JORDANIA.**

Comprender en qué consiste el fenómeno de la globalización es sumamente importante para poder aprehender con propiedad el mundo y la situación histórica que nos rodea.

En este apartado se estudia el proceso de globalización de un modo general, conociendo en qué consiste fundamentalmente, para acabar centrándonos en el territorio en el que hemos basado nuestro trabajo de investigación.

### **1. GLOBALIZACIÓN**

El término de “globalización” es un concepto difuso y no bien delimitado<sup>127</sup>.

Parece evidente que debe aplicarse a todos los aspectos de la vida que rodea al ser humano: económico, social, cultural, político, etc. No obstante, es esta misma evidencia lo que constituye el talón de Aquiles esencial para poder precisarlo.

En los círculos académicos se pueden encontrar numerosas definiciones de “globalización”, las cuales otorgan preferencia a determinados de sus valores en detrimento de otros. Sin embargo, muchas de ellas deben de considerarse incompletas al obviar ciertos campos del proceso globalizador en el que vivimos, puesto que este debe observarse como todo un conjunto holístico.

El *Diccionario de la Lengua española*, en su primera aparición de la palabra, define “globalización” como: “*tendencia de los mercados y de las empresas a extenderse, alcanzando una dimensión mundial que sobrepasa las fronteras nacionales*” (2001:771). Se descubre una preponderancia del aspecto económico.

El F.M.I., priorizando este campo expresa: “*(es) la independencia económica creciente del conjunto de los países del mundo provocada por el aumento del volumen y la variedad de las transacciones transfronterizas de bienes y servicios, así como de los flujos internacionales de capitales, al tiempo que la difusión acelerada y generalizada de la tecnología*” (Estefanía, 2002:28).

Propiamente el término de “globalización” según la Organización de Cooperación y Desarrollo Económico (O.C.D.E) en su sentido actual: “*fue utilizado por primera vez en 1985 por Therodore Levitt en su libro *The Globalization of Markets*, para caracterizar los amplios cambios acontecidos en las últimas décadas en la economía internacional: la rápida difusión*

---

<sup>127</sup> Volver a recordar que el término árabe ‘awlama (عولمة), con el que se traduce globalización, acepta una relación morfológica con ‘awraba (عوربة) arabizar y con arabadidad en su acepción más actual.

*a lo largo y ancho del planeta de la producción, consumo, inversión y comercio de bienes, servicios, capital y tecnología” (Arriola Palomares, 2003).*

Para José Luis Sampedro se trata de: *“una constelación de centros con fuerte poder económico y fines lucrativos, unidos por intereses paralelos, cuyas decisiones dominan los mercados mundiales, especialmente los financieros, usando para ello la más avanzada tecnología y aprovechando la ausencia o debilidad de medidas reguladoras y de controles públicos” (2002:66).*

Joaquín Arriola Palomares apunta: *“en términos económicos, la globalización la podemos definir como la culminación del proceso histórico de expansión del capitalismo y el efecto de sus propias leyes económicas: la centralización (compras, fusiones y adquisiciones) y concentración de capital (crecimiento por ventas y expulsión de competidores) a escala mundial” (2003).*

En este autor prevalece, no obstante, el elemento social considerando a la “globalización” como: *“un proceso a escala mundial de redistribución del poder entre clases sociales (de los trabajadores hacia los capitalistas) y entre territorios (del sur al norte, de las periferias hacia los centros)” (2003).*

David Held y Anthony McGrew, prefieren hablar de: *“la escala ampliada, la magnitud creciente, la aceleración y la profundización del impacto de los flujos y patrones transcontinentales de interacción social”*. Para estos dos intelectuales: *“la globalización remite a un cambio o transformación en la escala de la organización humana que enlaza comunidades distantes y expande el alcance de las relaciones de poder a través de regiones y continentes de todo el mundo” (2003b:13).* A algo parecido se refiere Giddens al afirmar que las relaciones sociales ya no pueden concebirse sólo en términos locales puesto que la globalización implica: *“la intensificación de las relaciones a lo largo del planeta que unen localidades lejanas, de manea que los acontecimientos locales son influidos por acontecimientos que ocurren a muchas millas de distancia y viceversa” (1999:64).*

Joaquín Estefanía se decanta más por el aspecto político: *“es un proceso por el cual las políticas nacionales tienen cada vez menos importancia y las políticas internacionales, aquellas que se deciden lejos de los ciudadanos, cada vez más” (2002:28).*

Ulrich Beck comparte esta misma idea, al afirmar que lo más importante de la conceptualización de la globalización es el poder llegar a ver las consecuencias políticas del riesgo de la globalización económica. *“Las aparentes cerradas instituciones de la sociedad industrial, pueden verse ahora resquebrajadas y abiertas a la intervención política. Las premisas del Estado de Bienestar y del sistema de pensiones, del subsidio otorgado a*

*personas con bajos ingresos, el gobierno local, la fuerza del trabajo organizado, las negociaciones colectivas, el sistema fiscal, etc. Todo ello se funde bajo la globalización y se hace vulnerable a las demandas de los intereses políticos” (2002a:9).*

Con una visión más general Agustín Morán alega: *“la globalización es la extensión y la consolidación del modo de producción capitalista, que no sólo es un modo de producción económico sino que es un modo de producción social, es decir, político, cultural, psíquico y hasta físico-corporal” (2003:21).*

Peter Berger resalta el motor de la globalización en su vertiente cultural, aunque su concepción se podría extrapolar a todos los demás campos a los que afecta esta realidad: *“hace ya tiempo que sostengo (y no he cambiado de opinión) que el protestantismo evangélico, especialmente en su versión Pentecostal, es el movimiento popular más importante que sirve de vehículo (inadvertido en su mayor parte) de la globalización cultural” (2002:20).* La importancia del protestantismo fue ya remarcada por Max Weber en su libro *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*<sup>128</sup>.

Ignacio Ramonet acuña en 1995 el término de “Pensamiento único”, el cual es: *“la traducción en términos ideológicos con pretensión universal de los intereses de un conjunto de fuerzas económicas, en particular las del capital internacional. Ha sido, por así decirlo, formulada y definida desde 1994, con ocasión de los acuerdos de Breton Woods. Sus fuentes principales son las grandes instituciones económicas y monetarias (...) que mediante su financiación, vinculan al servicio de sus ideas, a través de todo el planeta numerosos centros de investigación, universidades, fundaciones...las cuales perfilan y expanden la nueva en su ámbito” (Ramonet, 1999:4).*

Se habla de una segunda modernidad, que tiene como característica fundamental su irreversibilidad e incluso de un “nuevo medievalismo”. *“Este nuevo medievalismo, según H. Bull significa que los lazos e identidades sociales y políticas deben pensarse en mutua imbricación, dentro de unos puntos de referencia globales, regionales, nacionales y locales y de unas ideas para la acción” (Beck, 2002:159).*

El socialdemócrata alemán Ulrich Beck en su libro *¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización* sostiene: *“la singularidad del proceso de globalización radica actualmente en la ramificación, densidad y estabilidad de sus*

---

<sup>128</sup> “Al disponernos a examinar las estadísticas profesionales de países en los que existen credos religiosos, sobresale con mucha frecuencia un fenómeno (...) la índole por excelencia protestante que se distingue en las propiedades y empresas capitalistas y, también, en las esferas superiores de las clases trabajadoras, sobre todo del alto personal de las empresas modernas, con más experiencia técnica o comercial” (Weber, 1991:11).



*recíprocas redes de relaciones regionales-globales empíricamente comprobables y de su autodefinición de los medios de comunicación, así como de los espacios sociales y de las atadas corrientes icónicas en los planos cultural, político, militar y económico” (2002a:31).*

Beck considera esencial distinguir entre tres términos fundamentales: globalismo, globalidad y globalización.

a) *“Globalismo es una concepción según la cual el mercado mundial desaloja o sustituye al quehacer político; es decir, la ideología del dominio del mercado mundial o la ideología del liberalismo” (2002a:27).*

Los denominados neoliberales económicos, seguidores de Adam Smith o Mandeville, son aquellos que defienden la necesidad de mercados internacionales fuera del ámbito de acción de los Estados nacionales; mercados que ejerzan libremente sus actividades económicas.

*“El globalismo pretende que un Estado, una sociedad, una cultura sean tratados como una empresa. En este sentido se trata de un imperialismo de lo económico bajo el cual las empresas exigen las condiciones básicas con las que poder optimizar sus objetivos” (2002a:27).*

Vivimos en un mundo en el que se efectúan diariamente transacciones bancarias de descomunales cantidades de dinero, dato imposible de conocer con exactitud debido a que en la mayoría de los casos son secretas<sup>129</sup>.

Como consecuencia de esta libertad de movimientos las entradas y salidas masivas de capitales a corto plazo pueden desestabilizar casi cualquier economía nacional obligando a aplicar políticas económicas cuyo principal objetivo ya no es el crecimiento económico sino la estabilidad macroeconómica que persigue crear un clima apropiado que permita atraer capital financiero y evite su fuga. Todo esto a costa de mantener tasas de crecimiento económico insuficientes para resolver los problemas de paro o de pobreza masiva.

b) *“Globalidad supone que hace ya tiempo que vivimos en una sociedad mundial, de manera que la tesis de los espacios cerrados es ficticia. No hay ningún país ni grupo que pueda vivir al margen de los demás. Es decir, que las distintas formas económicas culturales y políticas no dejan de entremezclarse y que las evidencias del modelo occidental se deben de justificar de nuevo” (2002a:28).*

c) *“Globalización significa los procesos en virtud de los cuales los Estados nacionales soberanos se entremezclan e imbrican mediante actores transnacionales y sus respectivas probabilidades de poder, orientaciones, identidades y entramados varios” (2002a:29).*

---

<sup>129</sup> Susana Ruiz en “Vuelve la Tasa Tobin, en su versión 2º” recoge que: *“El Banco Internacional de Pagos de Basilea aportaba un dato revelador: el mercado de divisas en abril de 2010 movía un volumen un 20% superior al de 2007, antes de la crisis. Esto significa que cada día se realizan operaciones cambiarias por valor de cuatro billones de dólares, pero solo un 2% llevaban asociados intercambios comerciales”.*

Destaca el concepto de transnacional. *“Las empresas transnacionales son el spiritus rector de la aldea global<sup>130</sup> en que convierten el planeta”* (Dieterich, 1997:45). Son empresas comerciales cuyo origen se remonta a las actividades de los primeros capitalistas del siglo XIV y que se desarrollan con el auge del capitalismo en la segunda mitad del siglo XIX.

*“La estructura geográfica cambiante de la economía global es el resultado de una compleja combinación de procesos en los que participan tanto las empresas nacionales como los Estados”* (Dicken<sup>131</sup>). Esta idea contrarresta la opinión, más extendida entre los estudiosos, según la cual los estados estarían subordinados a los intereses de éstas, articulándose el poder “hacia abajo” con una economía mundial que escaparía al control de los gobiernos. Dicken posicionaría a ambos protagonistas al mismo nivel de importancia debido al hecho de que este tipo de compañías deben estar siempre supeditadas a las características del estado en el que estén afincadas sus sedes.

La única “globalización” actualmente existente es lo que Beck denomina “globalismo”, lo mismo que Estefanía clasifica como “globalización financiera”. Es esta faceta del proceso de globalización lo realmente condenable, no la globalización ni la globalidad; se debe criticar la ideología neoliberal que pretende el dominio del mercado mundial. *“Si la globalización depende más de los mercados que de las decisiones de las personas (directamente o a través de los representantes libremente elegidos), se pone en cuestión el concepto mismo de democracia, tal y como lo conocemos”* (Estefanía, 2002:35).

Queda claro que el término de “globalización” es todavía hoy un término polisémico que obliga cada vez que se utiliza a especificar en qué sentido se hace.

### 1.1. Historia de la globalización

El concepto no es algo nuevo al retrotraer sus orígenes básicamente a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

Eruditos como Immanuel Wallerstein, Noam Chomsky o Heinz Dieterich lo hacen remontar, sin embargo, al siglo XVI con el inicio del sistema mundial capitalista tras el descubrimiento del Nuevo Mundo y el comienzo del colonialismo. *“El orden mundial creado a la imagen de los vencedores de 1492, constituye hoy en día un régimen internacional, cuya cúspide de poder político, económico, cultural, social y militar se encuentra en manos de una pequeña oligarquía o, mejor dicho, plutocracia internacional”* (Dieterich, 1997:71).

---

<sup>130</sup> Fue Herbet Marshall McLuhan el primer autor en considerar al mundo una “aldea global” y a la humanidad como “una tribu planetaria”.

<sup>131</sup> “Las Empresas Multinacionales y los Estados Nación”:  
<<http://www.globalizacion.org/desarrollo/DickenMultinacionalEstado.htm>>.

Otros como el francés Braudel opinan que siempre que los hombres han intentado aproximarse los unos a los otros es posible hablarse con propiedad de “globalización” o “mundialización”, palabra utilizada en francés. Así, mundializaciones históricas fueron “*la antigua Fenicia, Cartago, Roma, la Europa cristiana, el Islam, Moscovia, China e India*” (Estefanía, 2002:37).

Karl Marx y Engels en *El Manifiesto comunista*, sitúan en el mismo período histórico que Wallerstein el nacimiento de la globalización con el inicio del capitalismo moderno.

*“La gran industria ha creado el mercado mundial, que fue preparado por el descubrimiento de América. El mercado mundial ha impulsado una evolución incommensurable del comercio, la navegación, de las comunicaciones terrestres, etc. (...) La necesidad de dar cada vez mayor y más extendida salida a sus productos lanza a la burguesía de una punta a otra del planeta. Tiene que anidar por doquier, tiene que establecerse por doquier, tiene que crear conexiones por doquier (...) Las primitivas industrias nacionales han sido aniquiladas y aún son aniquiladas a diario”* (Estefanía, 2002:39).

Giddens retrasa ese inicio hasta el siglo XVIII con la modernización que supuso la Revolución Industrial tras la era de la Ilustración, la cual trajo consigo avances sociales como la Declaración de los Derechos Humanos. Opinión, ésta, compartida por sociólogos como Saint-Simon o geopolíticos como MacKinder quienes intuyeron este proceso de integración del mundo en la modernidad.

Max Weber vive en su persona el cambio del siglo XIX al siglo XX. Él habla de un proceso de racionalización, con unos nuevos valores sociales, bajo la forma de burocracia de dominación que conduce a una “jaula de hierro” en la que los ciudadanos se sienten atrapados sin poder desarrollar su libertad (1991:166). El capitalismo es denunciado hoy por ser la “jaula de hierro” de la racionalidad instrumental y la mercantilización del mundo.

Ulrich Beck se refiere a una “segunda modernidad reflexiva”. *“Mi tesis interpreta lo que otros perciben como el desarrollo de un orden posmoderno desde el punto de vista de una fase de una modernidad radicalizada (en su segunda fase), una etapa en la que la dinámica de la individualización, la globalización y el riesgo socavan la primera etapa de la modernidad industrial del estado-nación y sus fundamentos. La modernidad deviene reflexiva, lo que quiere decir preocupada por sus consecuencias no deseadas, por los riesgos y sus implicaciones para sus fundamentos”* (2002b:241).

Sin embargo, no sería hasta los años 60 del pasado siglo XX cuando el concepto de “globalización” adquiriese una dimensión más amplia en el campo académico.

En esos años se vive uno de los más grandes desarrollos políticos y económicos de la historia entre los estados que constituyen el denominado Occidente. Es entonces cuando impera la necesidad de adaptar la nueva situación mundial a las viejas estructuras políticas,

económicas y culturales que separaban lo interno de lo externo, lo doméstico de lo internacional, lo local de lo global.

Nace un nuevo mundo mucho más interrelacionado.

Dos hechos, uno histórico y otro tecnológico, marcan las pautas para su desarrollo: el colapso del socialismo con la consolidación del capitalismo, fin del conflicto este-oeste (lo que Perlmutter, nombrado por Beck (2002a:82), ha considerado como el nacimiento de una civilización global) y la revolución en la información con el internet a la cabeza<sup>132</sup>.

Es en los años 90 cuando ya existe una conciencia social internacional de que habitamos en un mundo con un espacio social y económico compartido. Es precisamente esta década del siglo XX (desde el 9 de noviembre de 1989 con la caída del muro de Berlín hasta el 11 de septiembre de 2001 con los atentados de las Torres Gemelas) cuando se produce el mayor proceso de aceleración de la globalización actual.

Gunder Frank defiende desde su “teoría de la dependencia” la tesis, al igual que Aristóteles, de que toda la realidad que rodea al ser vivo (física, biológica, cosmológica, política, económica, histórica, etc.) es cíclica. El momento histórico actual encuentra, así, su explicación: *“La línea entre Europa=Occidente? y Asia=Oriente? Es puramente imaginaria (y occidental); y la historia mundial real salta y alterna continuamente (y cíclicamente?) en esta división imaginaria occidental “orientalista”. Esto fue lo que sucedió en el siglo diecinueve y promete ocurrir también en el siglo veintiuno”*<sup>133</sup>.

No obstante, y como se ha especificado al comienzo de este capítulo, el concepto de “globalización” no encuentra su aplicación bien concretada en los círculos académicos.

## 1.2. Concepciones

Existen dos posturas bien diferenciadas: aquellos que piensan que sí nos hallamos ante un proceso de globalización mundial, es decir los globalistas; y quienes opinan que esta concepción constituye realmente una exageración, los llamados escépticos.

David Held y Anthony McGrew, consideran esta oposición como herramientas heurísticas, las cuales: *“ordenan un campo de investigación e identifican las principales áreas de consenso así como de disputa”* (2003b:15).

### a) Escépticos:

Intelectuales como Giddens, Hirst, Gordon, Jones, Ruigrock, Tulder, G. Thompson, Weiss, Rugán, etc. consideran que la globalización es en realidad un mito, no pudiéndose

<sup>132</sup> Leer a Manuel Castells y el papel definitivo de las nuevas tecnologías de comunicación e información en el nacimiento y desarrollo de la globalización.

<sup>133</sup> André Gunder Frank “Globalización, no occidentalización” en:  
<<http://168.96.200.17/ar/libros/unesco/lopezpaco.html>>.

hablar de ella con propiedad. Se trata de una “americanización” u “occidentalización” pero nunca de globalización<sup>134</sup>.

*“La globalización está reestructurando nuestros modos de vivir, y de forma muy profunda. Está dirigida por Occidente, lleva la fuerte impronta del poder político y económico estadounidense y es altamente desigual en sus consecuencias (...) Es fundamental para mi razonamiento el hecho de que la globalización hoy es sólo en parte occidentalización”* (Giddens, 2002:15).

Entre 1890 y 1914 se produjo una *belle époque* en la interdependencia internacional que llevó a una “internacionalización” entre economías y sociedades distintas. Gracias a ello, los antiguos imperios evolucionaron a los llamados estados-nación, quedando la mayor parte de la población mundial exenta de los beneficios económicos de la nueva situación histórica. Sólo unos pocos estados se beneficiaron del nuevo sistema económico en detrimento del resto.

Así: *“el discurso de globalización contribuye a justificar y legitimar el proyecto global neoliberal, esto es, la creación de un mercado libre global y la consolidación del capitalismo anglo-americano en las principales regiones económicas del mundo”* (David Held y Anthony McGrew, 2003b:14). Son los gobiernos de las economías privilegiadas las que manipulan el “mito de la globalización” para mantener disciplinados a sus ciudadanos.

Este es un argumento confirmado por las tesis marxistas de intelectuales como Petras y Veltmeyer, las cuales sostienen que el capitalismo para poder sobrevivir tiene que buscar y expandirse cada vez más en nuevos campos geográficos de acción.

#### b) Globalistas:

Efectúan un mayor hincapié en los aspectos sociales y espaciales de los cambios políticos y socioeconómicos que se están produciendo. Con la globalización, las actividades políticas, económicas y sociales ya no pueden entenderse dentro de unos límites territoriales concretos sino dentro de unos nuevos límites globales reinventados.

En esta interpretación globalista hay una preocupación por el poder: su instrumentación, su configuración y distribución, y su impacto.

Entre los miembros de este grupo destacar entre otros a Dicken, Gyer, Bright, Castells, Modelski, Hodgson, Frank, Mazlish, Buultjens, Gills, etc.

La globalización no se trata de un proceso nuevo. Los estudiosos que defienden esta postura especifican la necesidad de relacionarlo con la historia. Así, la actualidad es solo una fase más de esta línea globalizadora, pero mucho más intensa y desarrollada.

---

<sup>134</sup> Esta idea es compartida por algunos intelectuales árabes como Şafiya Sa‘a:da quien en su artículo “Sulṭa:t mu‘awlama ‘a:bira li-l-dwal” (“Dominios de la globalización a través de los Estados”) (2012:248) defiende que es E.E.U.U. en su propio beneficio, el que mediante organismos como la O.N.U. el F.M.I., Amnistía Internacional, Comisión Trilateral impone sus intereses económicos, políticos, culturales, etc. en otros países.

Algunos sostienen que la globalización económica acabará con el estado de bienestar, mientras que otros se declinan a pensar que éste se encontrará en algunos países determinados.

### 1.3. Características

Joaquín Estefanía opina que desde finales de los años 50 el actual proceso de globalización está viviendo su mayor esplendor. Para este mismo autor la presente etapa globalizadora se distingue de las anteriores por tres características iniciales: *“libertad absoluta del movimiento del dinero a través de las fronteras; libertad relativa de los movimientos de bienes y servicios entre las naciones; y una libertad muy restringida de los movimientos de personas y trabajadores, a través del fenómeno migratorio contemporáneo”* (2002:53).

Organismos que dirigen lo que Dieterich denomina estado global son:

<b>Gobierno global</b>	Económico (B.M., F.M.I., O.C.D.E., O.M.C)
<b>Global G7 - Estructura Ejecutiva</b> (Gabinete)	Político (O.N.U., Consejo de Seguridad  Social/Ideológico (O.N.U., Asamblea General, U.N.E.S.C.O., P.N.U.M.A., O.I.T)  Militar (O.T.A.N.)

Fuente: Heinz Dieterich (1997:85)

Ulrich Beck (2002:30) considera el proceso de globalización irreversible por diferentes razones:

- 1) El ensanchamiento del campo geográfico y la creciente densidad del intercambio internacional, así como el carácter global de la red de mercados financieros y el poder cada vez mayor de las multinacionales.
- 2) La revolución permanente en el terreno de la información y las tecnologías de la comunicación.
- 3) La exigencia de respetar los derechos humanos, también considerada como el principio de la democracia.
- 4) Las corrientes icónicas de las industrias globales de la cultura.
- 5) La política mundial postinternacional y policéntrica: junto a los gobiernos hay cada vez más actores transnacionales con cada vez mayor poder (multinacionales, organizaciones no gubernamentales, Naciones Unidas).
- 6) El problema de la pobreza global.

- 7) El problema de los daños y atentados ecológicos globales.
- 8) El problema de los conflictos transculturales en un lugar concreto.

#### 1.4. “Globalizadores” y “alterglobalizadores”

Tradicionalmente se considera como “globalizadores” a aquellas personas defensoras de la globalización. Frente a ellos se colocarían los críticos a esta postura denominados generalmente “alterglobalizadores” o “globofóbicos”.

Sin embargo, estos dos términos son radicalmente erróneos, ni los primeros son partidarios de una globalización general en todos los campos que rodean al ser humano, ni los segundos se postulan en contra del proceso globalizador.

Los que se conocen comúnmente como gregarios de la globalización, en realidad suelen defender una globalización que se restringe al ámbito económico. Son los llamados neoliberales, aquellos que abogan por el poder de los mercados frente a los Estados nacionales<sup>135</sup>.

Los “alterglobalizadores” o “movimiento alterglobalización” son partidarios de lo que ellos consideran una “globalización alternativa”. Capitaneados por pensadores como el escritor portugués José Saramago, el lingüista americano Noam Chomsky o por diarios como *Le Monde Diplomatique* y su director Ignacio Ramonet al frente, apoyan una solución más justa a los problemas que rodean al mundo contemporáneo, pero siempre dentro del ámbito de la globalización.

Con su lema “un mundo mejor es posible” luchan por una justicia global.

Así, atacan:

- 1.- El tráfico de armas.
- 2.- La esclavitud, en especial la infantil.
- 3.- El proteccionismo importador de los países desarrollados, quienes comercian en el mundo libremente con sus productos pero cierran al resto de los países la puerta de sus fronteras para que realicen lo propio.
- 4.- La contaminación ambiental generada por las grandes empresas fruto de la industrialización incontrolada.
- 5.- La falta de transparencia de instituciones como el F.M.I. o el B.M. o la O.M.C., organismos que perjudican seriamente a los pobres.

Y defienden:

---

<sup>135</sup> Estudiado antes en el punto sobre el globalismo.

- 1.- La creación de un Tribunal Penal Internacional que juzgue a los criminales de guerra, no importando su país de origen<sup>136</sup>.
- 2.- Fármacos genéricos que ayuden a acabar con las enfermedades que asolan en especial al continente africano, lejos de la oposición de las grandes compañías farmacéuticas, a quienes sólo parece interesar los beneficios económicos.
- 3.- La condonación de la deuda externa de los países del Tercer Mundo para que puedan desarrollarse libremente.
- 4.- Abogan por la Tasa Tobin o Tasa Robin Hood, esto es, *“un impuesto nuevo y universal que habría que crear con el objeto de gravar las operaciones de dinero en los mercados de cambio con dos fines: estabilizarlos, hacerlos más previsibles y menos volátiles; y obtener recursos económicos para la comunidad internacional que sufre esos movimientos, y aplicarlos para mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos”* (Estefanía, 2002:103).
- 5.- Del mismo modo otra propuesta sería la Renta Básica de Ciudadanía (R.B.C.). *“Es un ingreso pagado por el Estado a cada ciudadano de una sociedad, por el mero hecho de serlo, con las siguientes características: se cobra incluso si el ciudadano no quiere trabajar, sin tener en cuenta si es rico o pobre, sin importar con quién vive o a quién sustenta, con independencia de la parte del país en la que viva”* (Estefanía, 2002:113).

El movimiento para una globalización alternativa está compuesto principalmente por ciudadanos de los países más desarrollados, salvo algunas excepciones, que defienden el derecho de los ciudadanos de los países del sur a vivir de una forma decente, con las mismas oportunidades de las que disfrutaban ellos.

Seattle, Praga, Bangkok, Washington, Londres, Quebec, Génova, etc. son algunos de los lugares en los que se han manifestado públicamente para hacer oír sus proclamas antes expuestas. El internet constituye el medio de comunicación entre ellos.

Visto todo esto, se debería de replantear los términos de “globalizadores” y “alterglobalizadores”. Los que generalmente se han tildado como atacantes de la globalización, en verdad son sus mayores defensores. Ellos desean una globalización que abarque todos los ámbitos de comportamiento del ser humano, una globalización completa, frente a los “globalizadores” a quienes interesa una globalización económica en su propio beneficio.

---

<sup>136</sup> Recuérdese el frustrante intento de juicio al dictador Pinochet.



## 2. GLOBALIZACIÓN EN EL MUNDO ÁRABE

Afirmaba Braudel que siempre que los pueblos han intentado imponerse o simplemente acercarse entre sí se podría hablar de globalización. Impera marcar un punto de referencia para tratar la globalización actual en el mundo árabe, el cual desde mi punto de vista se podría situar en el surgimiento del nacionalismo y la llamada Nahda (نهضة) o Renacimiento Cultural Árabe iniciado por ese pueblo en Egipto tras la llegada de Napoleón en 1878<sup>137</sup>. En términos generales se podría plantear como el momento que facilitará en poco tiempo el nacimiento de la conciencia de la arabidad. El Renacimiento Cultural Árabe y el Nacionalismo Árabe surgirán como movimientos culturales y políticos de afirmación de la lengua y la cultura árabes<sup>138</sup>.

En vísperas de la Primera Guerra Mundial, los ingleses ofrecen a este naciente nacionalismo, en la figura de Husein, Jerife de los Santos Lugares del Hiyaz, su ayuda para luchar en contra del Imperio otomano<sup>139</sup>. Comienzan entonces una serie de intercambios postales (exactamente de diez cartas) entre Henry MacMahon, Alto Comisario británico en Egipto y el Jerife Husein desde junio de 1915 hasta marzo de 1916, en las que se reafirma la ayuda de Inglaterra a los árabes para que consigan su independencia.

El Gobierno jordano lo refiere de la siguiente manera: *"In June 1916, as head of the Arab nationalists and in alliance with Britain and France, Sharif Hussein bin Ali, Emir of*

<sup>137</sup> "The transformation which occurred during the little more than a century and a half of intensive contact which followed that event is both complex and fascinating. These years marked the passing of a "traditional" society and its metamorphosis into one with "modern" techniques, social and political institutions, and problems" (Ibrahim Abu-Lughod, 2011:22). "Most historians date the true beginnings of westernization from that crucial era" (Ibidem:43). Se inició entonces una serie de traducciones, primero en Egipto y luego en Líbano, de diferentes obras científicas y literarias de la cultura europea, principalmente francesa, realizando siempre una selección acorde a la sharia. Tahtawi, Marrash, Shidyaq, etc. serán algunos de los traductores más desatacadados de esa época.

<sup>138</sup> Impera, sin embargo, llevar a cabo una distinción entre ellos puesto que si bien Renacimiento tiene diferentes objetivos, entre los que destaca el cultural, el Nacionalismo Árabe es sobre todo un movimiento político: "El término único "nacionalismo", de curso habitual y normal entre nosotros, suele resultar impreciso y ambiguo al aplicarlo a la realidad árabe. Conviene recordar y tener presente que este término unívoco puede contar con dos correspondientes en árabe: wataniyya y qawmiyya. El primero, que equivale también en muchos casos a "patriotismo", es el de uso común para referirse a los nacionalismos locales o particulares; el segundo, qawmiyya, es el que se reserva y se emplea en concreto para referirse al nacionalismo árabe total, al panarabismo", Martínez Montávez en "Nacionalismo e Islamismo en el mundo árabe contemporáneo":

<[http://www.monarab.es/Nacionalismo\\_e\\_Islamismo\\_en\\_el\\_mundo\\_arabe\\_contemporaneo.pdf](http://www.monarab.es/Nacionalismo_e_Islamismo_en_el_mundo_arabe_contemporaneo.pdf)>.

Abu Lughod recuerda que en las primeras traducciones efectuadas al árabe en el siglo XIX de obras europeas nunca aparece el término qawmiyya. "What does appear is the term waṭani:yah, i.e. patriotism." (2011:122).

"La cristalización de la nación árabe se produjo como reacción al nuevo desafío, sin comparación posible con los de siglos precedentes, ni siquiera con el desafío de las cruzadas. La arabización y la islamización, desde el Atlántico hasta el Golfo, son sin duda anteriores y por ello una nación árabe había existido tranquilamente en los primeros siglos del Islam, que entonces estaba en su primer esplendor. Prueba de un avance de esta región sobre la Europa feudal y disgregada: la centralización de los excedentes por la clase de los mercaderes guerreros, la alianza de las ciudades que estos animan con el califato, el apoyo de los nómadas para controlar las comunicaciones y el campo, fundan esta nación. Sin embargo, se descompone más tarde con el declive del gran comercio y la llamada de socorro de los bárbaros turcos de Asia Central. La reunificación otomana no para el proceso" (Samir Amin, 1989:15).

<sup>139</sup> Si se desea conocer más sobre este tema se pueden leer las memorias de Lawrence de Arabia *Los siete pilares de la sabiduría* en donde relata su campaña con los árabes en contra de los turcos-otomanos.

*Mecca and great-grandfather of King Hussein, initiated the Great Arab Revolt against Ottoman rule. His sons, the Emirs Abdullah and Faisal, led the Arab forces, with Emir Faisal's forces liberating Damascus from Ottoman rule in 1918. At the end of the war, Arab forces controlled all of modern Jordan, most of the Arabian Peninsula and much of southern Syria."* (Jordan, *Keys to the Kingdom*, 1995:2).

El jerife Husein se auto reconoce Rey de los Árabes el 10 de junio de 1916 en La Meca en presencia de varios notables allí reunidos, reconocimiento que se aclama en las calles de Damasco<sup>140</sup>.

Gran Bretaña junto a Francia han planeado esta estrategia para hacer efectiva una separación radical en el seno del Imperio otomano tras el apoyo que éste ofrece al Imperio germánico. Siguiendo sus intereses políticos y, fundamentalmente, económicos los aliados ya se habían repartido las zonas estratégicas de los territorios árabes en unos acuerdos secretos conocidos como Sykes-Picot firmados el 9 de mayo de 1916 por Gran Bretaña, Francia y Rusia en la denominada Conferencia de San Remo en 1920, en la cual el consejo supremo aliado ratificaba los mandatos británico y francés.

Estos acuerdos son básicos para poder conocer y comprender parte de la problemática actual de esta región.



Fuente: <[www.google.com/search?hl=es&rlz=1C1SKPH\\_enES400&q=acuerdos+de+sykes+picot](http://www.google.com/search?hl=es&rlz=1C1SKPH_enES400&q=acuerdos+de+sykes+picot)>

En ellos Francia y Gran Bretaña dividían para sus imperios los territorios árabes en tres grandes zonas:

- Zona azul bajo protección francesa: por el Mediterráneo desde Acre hasta Mersin.

<sup>140</sup> En Jordania se estudia repetidamente en los colegios como momento de afirmación árabe este período histórico en el que la familia Hashemí busca la liberación de los países árabes del Imperio otomano. Es lo que se conoce como la "Gran Revolución Árabe".

Betty S. Anderson demuestra en su libro que no deja de ser propaganda para ellos, quienes nunca mencionan en la enseñanza del país el papel y la historia de los movimientos nacionalistas que llegan al poder en 1956 *"The Arab Revolt provides the vital link among the earlier march of Arab history, the articulation of Arab Nationalism, and Hashemite rule over Jordan."* (2005:197).

- Zona roja bajo protección británica: desde Bagdad a Basora.
- Zona marrón de carácter internacional: Palestina (que incluía los actuales Territorios Ocupados palestinos, Israel y parte de Jordania) aunque los puertos de Haifa y de San Juan de Acre quedarían bajo control inglés.

Los acuerdos serán revelados por Leon Trotsky en noviembre de 1917 tras la Revolución Bolchevique.

El emir Faisal, sucesor de su padre Husein, sólo encuentra dificultades desde su entrada en Damasco en 1918 cuando trata de organizar bajo su gobierno al pueblo árabe. La situación empeora con la entrada de una ingente cantidad de judíos en tierra palestina con el beneplácito del Reino Unido<sup>141</sup>.

En 1922 el Consejo de las Naciones Unidas reunido en Londres acredita los Mandatos británico y francés en territorio árabe en contra de la población de la zona tal y como atestigua el informe del presidente americano Wilson en 1919.

Los territorios árabes son divididos en diversos países atendiendo a los intereses de las potencias vencedoras en la Primera Guerra Mundial.

Es el momento de la presencia del colonialismo europeo en esta zona, la cual queda dividida en diversos países que entran en el ámbito de influencia y control de Francia o Gran Bretaña mayoritariamente:

- Zona de influencia francesa: Siria, Líbano (perla de Francia en el Este del Mediterráneo<sup>142</sup>), Marruecos (exceptuando una pequeña parte que queda bajo mandato español), Túnez, Argelia (la gran posesión de Francia), Mauritania y Egipto en una primera época.
- Zona de influencia inglesa: Palestina, Jordania, Iraq, Kuwait (territorio del antiguo Iraq arrebatado a éste por sus grandes reservas petrolíferas), Omán, Emiratos Árabes, Qatar, Bahréin, Arabia Saudí, Yemen, Sudán, Somalia, Yibuti y Egipto en una segunda época.
- Libia quedaría bajo influencia italiana.
- Sahara Occidental es de mandato español.

---

<sup>141</sup> En la Declaración Balfour en 1917, carta escrita por el ministro británico de Asuntos Exteriores, Arthur Balfour, a Lord Rothschild, millonario judío británico, se lee: *“El Gobierno de su Majestad ve favorablemente la instauración en Palestina de una Patria Nacional para el pueblo judío, y utilizará todos los medios a su alcance para facilitar el logro de este objetivo, debiendo entenderse claramente que no se deberá emprender ninguna acción que pueda perjudicar los derechos civiles y religiosos de las comunidades no judías en Palestina, o los derechos y la condición política disfrutados por los judíos en cualquier otro país”* (Shammout, 1972:9).

<sup>142</sup> Beirut será conocida como el “París Árabe” y Líbano como la “Suiza de Oriente” debido a la gran concentración de bancos que llegará a existir en su pequeño territorio, los cuales le proporcionarán un estatus de paraíso fiscal hasta el momento de la Guerra Civil libanesa en 1975.

En Palestina, territorio cuya historia impera conocer en este trabajo, su población comprende y ve la traición de las fuerzas aliadas en su claro apoyo a los sionistas, de ahí las múltiples revueltas que llevan a cabo (1920, 1921, 1929, 1936, 1937, 1939). Los ingleses ayudados por milicias judías aplastan con dureza estos movimientos lo que conlleva al final la redacción del Libro Blanco de Mc Donald en donde los británicos pretenden compensar de alguna manera a los árabes por la represión de las revueltas. En él se pone freno la emigración judía, así como la venta de tierras palestinas. El Libro Blanco supuso el inicio del fin de la alianza entre británicos y sionistas pese a que *“La publicación del Libro Blanco de 1939, recuerda en muchos aspectos a las famosas promesas hechas al jerife Hussein por Mac Mahon en vísperas de la Primera Guerra Mundial. En 1915 había que ablandar a los árabes para hacerlos participar en el esfuerzo de guerra desencadenando la rebelión contra los turcos, aunque fueran sus hermanos de religión. Y en 1939 era necesario impedir que los árabes se desencadenaran por el campo italiano y alemán”* (Khader, 2000:214).

No se alcanza ninguna solución, lo que acarrea que Inglaterra traspase el problema a la O.N.U. Comenzará, así, una nueva etapa de ocupación extranjera del mundo árabe que se prolonga hasta hoy en día.<sup>143</sup>

Todos los países árabes son utilizados por sus grandes reservas de materias primas, destacando por sobre todas las demás el petróleo.

No obstante, merced al transcurrir de la historia, el mundo árabe va logrando su independencia. Es lo que se conoce como la época del postcolonialismo. *“El mundo árabe como todo el mundo colonizado, empieza a despertad de su esclavitud de siglos; e incluso se apuntan los primeros brotes, aún imperfectos, de una tendencia unificadora”* (Mesa, 1978:24). Así, Iraq se independiza en 1930, Egipto en 1936, Líbano en 1943, Siria y Jordania en 1946, Argelia en 1962, etc. Palestina es el único país que no la consigue uniéndose a esto su difícil situación política que todavía persiste.

Fue en el momento que Europa renacía reconstruyéndose y saliendo victoriosa de uno de sus peores momentos históricos tras la Segunda Guerra Mundial, cuando el mundo árabe fue tomando conciencia de su existencia colectiva como tal.

Era la época de las independencias, del sentir árabe y estar orgulloso de ello, de ese mismo renacer que se iba extendiendo por el mundo. Es un momento de esperanza.

---

<sup>143</sup> Edward Said en su ya clásico *Orientalismo* expresa: *“la relación entre Occidente y Oriente es una relación de poder, y de complicada dominación: Occidente ha ejercido diferentes grados de hegemonía sobre Oriente”* (1996:24).

La población vive el momento denominado como *infita:h* (انفتاح), movimiento de apertura política y cultural emprendido por diversos países árabes recién independizados. Destacar sobre todos ellos, el caso de Egipto, su verdadero motor espiritual<sup>144</sup>.

De manera global con el Renacimiento Cultural Árabe se inicia una renovación religiosa, cultural, social y política del mundo árabe al entrar en contacto con las novedades tecnológicas que provienen de Europa. Los dirigentes de turno y las burguesías se alían con europeos ávidos de nuevos espacios a los que expandir sus intereses económicos.<sup>145</sup> Al mismo tiempo nacen grupos sociales que desean una construcción nacional unitaria.

Los años 50, 60 y parte de los años 70 caracterizan al mundo árabe por el aumento de movimientos de liberación nacional. Se llevan a cabo notables concesiones a las clases populares a través de reformas agrarias, en especial la desamortización realizada en Egipto por el Presidente Nasser, la nacionalización e industrialización, la expansión del sistema educativo, etc.

Las burguesías árabes locales dejan paso a burguesías colectivas, muy alejadas del resto de la población, que emergen integrándose individualmente en el sistema mundial. Ellas son el soporte físico de la presencia continua de Occidente.

*“La pequeña burguesía árabe (actual) es dualista: juega la carta de la modernidad en el sector técnico, la de la tradición en el universo cultural, y esto con el único fin de mantener su influencia sobre las masas. Y como hay una tendencia general al pequeño aburguesamiento, por así decirlo, hay escasas posibilidades de poner fin al pensamiento tradicionalizante”* (Djaït, 1990:201).

Se comprueba que el matiz positivo del término postcolonialismo es sumamente engañoso puesto que esta zona logra una independencia impuesta al agrado y beneficio de las antiguas potencias colonizadoras.

Los diferentes países árabes consiguen sus independencias de una manera ficticia al seguir ligados a su respectivo país colonizador. Este hecho es lo que supone que el uso del vocablo de postcolonialismo sea falso y falaz puesto que impide captar la herencia colonial profunda que todavía en la actualidad gravita en todos y cada uno de los países árabes.

Nunca se ha dado un postcolonialismo entendido como liberalización total del antiguo país colonizado de la potencia colonizadora. Por consiguiente, tampoco se puede hablar de un

---

<sup>144</sup> Egipto es denominado por los egipcios y los árabes en general como *umm al-dunya*: o “madre del mundo” (el ombligo del mundo). Es conveniente resaltar que las grandes potencias hegemónicas, primero Gran Bretaña y luego los Estados Unidos, han considerado esencial que Egipto no pueda convertirse en el líder del mundo árabe, tal y como sucedió en el período de Nasser. Así pues, es imprescindible que Egipto permanezca en un estado de decadencia general.

<sup>145</sup> “Tras los sueños de desarrollismo autónómico de Muhammad Ali, seriamente quebrados por distintos flancos, el capitalismo europeo hará su aparición en Egipto, en franca connivencia con el jedive de turno, entendido como cabeza de una aristocracia funcional y máximo responsable del país, siempre arropado por esa élite que le sirve como apoyo y justificación” (Ortega Marín 1989:551) .

neocolonialismo en los tiempos actuales ya que no se ha abandonado el colonialismo, simplemente se ha pasado a una nueva etapa del mismo. El único cambio real se ha producido en la figura de las potencias colonizadoras. Si antes Francia y Gran Bretaña eran los dos imperios coloniales que tenían bajo su poder al mundo árabe, hoy son ellas las que permanecen pero bajo el control, a su vez, de los deseos y beneficios de los E.E.U.U., gran imperio de la segunda mitad del siglo XX, tal y como ha quedado manifestado en las tres Guerras del Golfo<sup>146</sup>.

De lo que se puede hablar con propiedad es de un cambio de forma del colonialismo. Fruto del avanzar histórico este colonialismo, surgido del capitalismo de los siglos XVIII y XIX, ha dado paso a un colonialismo atroz desde el punto de vista económico. Es decir, se ha avanzado de un colonialismo que tenía los aspectos políticos y sociales como los más visibles de su ámbito de actuación a un colonialismo al que sólo y únicamente le interesan los beneficios económicos que los países colonizados le puedan proporcionar. De igual modo, en general, se ha trascurrido de un capitalismo de mercado libre con sus empresas monopólicas a un mercado oligopólico de grandes y escasas empresas que manejan la realidad de hoy en día en sus aspectos más importantes desde su sede en un país occidental<sup>147</sup>.

*“Los pueblos del Oriente Medio Árabe, serán sometidos a una nueva y prolongada etapa de dominación imperialista, a un nuevo Sykes-Picot para el siglo XXI”* concluye el profesor Eugenio Chahúan<sup>148</sup>.

Samir Amin en su artículo “Estado, política y economía en el Mundo Árabe” (1996:228) divide a éste en un conjunto de 21 países en crisis distribuidos en cinco grupos:

---

<sup>146</sup> El imperialismo británico y francés detentan su época de auge hasta 1914. Desde 1914 hasta 1945, momento histórico que abarca la Primera Guerra Mundial, el período de entreguerras y la Segunda Guerra Mundial, se produce una crisis económica en Occidente reflejada especialmente en el Crack económico de 1929 en E.E.U.U. y la posterior crisis de los años treinta.

A partir de 1945 y hasta 1970 se origina un fuerte crecimiento económico que genera una hegemonía estadounidense en la región.

Tras la Segunda Guerra Mundial Europa queda destrozada económicamente. Serán los Estados Unidos quienes a través de su Plan Marshall ayuden de forma decisiva a la reestructuración del continente europeo. Ello ha supuesto, a la luz del acontecer histórico, un lastre de agradecimiento europeo hacia los estadounidenses, reflejado visiblemente en el mundo árabe.

Fruto de la ayuda norteamericana se produjo una integración económica de Europa en el conjunto globalizador estadounidense que se tradujo en un subconjunto de acción americana en el Viejo Continente, el cual, lejos de crear un nuevo polo autónomo competidor de los Estados Unidos, se concreta como una de sus ramas de acción. Importantes y decisivas, sin duda alguna, son las múltiples multinacionales norteamericanas que han desempeñado un papel determinante en la modernización escalonada de Europa. Son estas multinacionales, las que dominan las políticas internas y externas de los diversos países europeos.

<sup>147</sup> Pedro Martínez Montávez prefiere referirse a un neocolonialismo iniciado por E.E.U.U. tras la invasión de Iraq: *“La ‘cuestión iraquí’ ha significado el final de un ciclo y el comienzo de otro. El Maxreq árabe no cuenta ya con un único ‘país de máximo dolor’: Palestina, sino con tres, pues se han añadido Iraq y Libano. Las sociedades árabes han vuelto a conocer al Occidente de la doble vara de medir, de las dos caras: la destructora y la constructora, el Occidente enemigo y el Occidente amigo.”* (2009:41)

<sup>148</sup> Chahúan Chahúan, Eugenio, “Hacia un nuevo orden regional: Mundo Árabe”

[www.cyberhumanitatis.uchile.cl/CDA/texto\\_su\\_simple2/0,1257.PRID%3D3765%26SCID%3D3766%>](http://www.cyberhumanitatis.uchile.cl/CDA/texto_su_simple2/0,1257.PRID%3D3765%26SCID%3D3766%>)

- Estados populistas a la deriva: Argelia, Siria, Irak, Yemen y Libia.
- Estados tecnocráticos precapitalistas de “pequeña democracia”: Egipto, Marruecos, Túnez, Líbano y Jordania.
- Estados arcaicos aparentemente estables: Arabia Saudí, Kuwait, Emiratos Árabes, Bahrein, Qatar y Omán.
- Estados del “cuarto mundo” en descomposición: Mauritania, Sudán, Somalia y Yibuti.
- Un estado bajo ocupación extranjera: Palestina.

Sus características principales son:

- 1.- El equilibrio demográfico se ha trastocado. La población se ha duplicado o triplicado en un cuarto de siglo.
- 2.- Se ha desarrollado muy rápidamente un proceso de urbanización en sus países con un éxodo de la población desde el campo hasta las ciudades.
- 3.- La agricultura y la ganadería no constituyen ya la base de su economía y lo que es más importante, se está produciendo una dependencia alimentaria del exterior.
- 4.- La industrialización ha progresado rápidamente, aunque se podría hablar de una desindustrialización y no de una forma de industrialización integrada en el sistema mundial.
- 5.- Las antiguas estructuras sociales se están cambiando y dislocando. El modelo familiar ya no es el mismo y en especial, la condición de la mujer está evolucionando. La sociedad árabe de tipo comunitario se está transformando en una sociedad individual al estilo de las occidentales.

El proceso de urbanización debe ir acompañado de una industrialización inteligente en el que la industria proporcione todo el material necesario para una mayor producción agrícola y ganadera. La agricultura y la ganadería de un país debe de soportar la demanda de sus ciudadanos, esto es, la producción debe de cubrir, al menos, el consumo.

*“La estrategia de Occidente con respecto al mundo árabe es, en efecto, clara: destruir a Egipto para anular cualquier esperanza de un renacimiento de la nación árabe, y luego, a partir de ello, separar de ella al Magreb para someterlo a una “recolonización” europea colectiva –que tome el relevo de la anterior colonización francesa- por la vía indirecta del espejismo de su “integración” en la construcción europea” (Samir Amin, 1994:41).*

## **2.1. Defensa de lo “local”**

La globalización ha supuesto una expansión de los valores y normas de la civilización occidental, convirtiéndolos, así, en transculturales, es decir, en universales.

La globalización financiera está propiciando una globalización cultural que genera un cambio cultural en las sociedades en las que se impone. Este cambio se produce por la difusión o préstamo de rasgos entre culturas.

Salvador Giner en su artículo “Universalismo y relativismo” alaba la labor de Occidente de exportar sus valores morales a aquellos países que no pertenecen a su mismo ámbito cultural. *“Por una serie de circunstancias históricas, de todas las grandes civilizaciones de la humanidad, ha sido la europea (hoy occidental) la que ha desarrollado lo que, a falta de un nombre mejor, se denomina proceso de modernización y, de rebote, de mundialización”* (1997:57).

Esto nos hace recordar el determinismo cultural, entonces llamado racial, de los siglos XIX y XX.

Salvador Giner, como todos aquellos que defienden la globalización cultural, entendida como globalización cultural occidental, opina que la expansión de ésta ha sido necesaria, no importando sus efectos nocivos dados los beneficios que ha proporcionado a los pueblos a los que ha sido exportada esta “modernización cívica”. *“Prácticamente todos los países, al tiempo que glorifican su herencia cultural respectiva y ofrecen, así, el culto debido a la propia tribu, sitúan en el centro de la modernidad a la que abiertamente aspiran, de la que se proclaman entusiastas, la Fórmula Occidental: bienestar, igualdad, individualismo, productividad”* (1997:59).

El *ethos* universal, el plural es preferible al tradicional. En el ser humano, lo individual es preferible a lo plural, el “yo” al “nosotros”.

Occidente, Europa y América, exporta la cultura del individualismo, del llamado “pensamiento único” lo que choca frontalmente con la cultura “comunitaria” y colectiva de otras culturas como la que es característica en el mundo árabe.

*“El feroz individualismo conlleva el pensamiento neoliberal en la práctica y que hoy se impone desde escalas macro, difícilmente controladas democráticamente, ignora valores como la cooperación, la solidaridad, la cohesión social..., que no pueden valorarse a precios de mercado, pero que sí pueden incorporarse en las políticas locales que internalicen la idiosincrasia y valores colectivos de dichas comunidades”* (Allende Landa, 1998:123).

Máximo Livi-Bacci en su artículo “Las corrientes demográficas y el miedo individual” nos recuerda lo que ha propiciado ese individualismo: *“Nacidos en un contexto rico en relaciones familiares, nuestros antepasados morían desgajándose –como las hojas de un árbol- de una tupida red de relaciones, contrariamente a lo que sucede en nuestra época, en la que es cada vez más frecuente nacer y morir solo. Y es más, a los individuos que sobrevivían hasta la madurez o la vejez, la repetida experiencia directa de la muerte y del nacimiento les creaba una familiaridad dolorosa o gozosa con los acontecimientos vitales;*



*una familiaridad que, con el tiempo, se ha ido mudando en un ansioso distanciamiento”* (1997:204)<sup>149</sup>.

Djaït va más allá: *“el sufrimiento interior de Occidente proviene de que su modernidad ha devorado su cultura (...) En Occidente, en un mundo de donde Dios fue expulsado, el conflicto entre cultura y modernidad ha alienado al hombre”* (1990:242).

En su etnocentrismo<sup>150</sup> clásico, Occidente no cambia su identidad y sus valores por influjo exterior sino por evolución interior. No acepta que los valores de las otras culturas puedan ser, al menos, tan buenos como los suyos.

Se debe de hablar de un relativismo moral y de un relativismo cultural. Es por ello que la gran crítica que se le puede aplicar a la globalización cultural actualmente existente es su empeño en extender su código moral, visto casi como perfecto, sin asumir la validez del resto de los códigos morales que están dispersos en el planeta.

*“Organizaciones e instituciones culturales, llamadas internacionales, establecen acuerdos culturales muy inteligentes y profesionales que hacen que el ciudadano de a pie crea la propaganda de que la cultura occidental es superior. Le enseña a odiar la suya como si fuera mala y, si se revela ante esta idea, para defenderse, lo acusan de encontrarse en contra de la paz mundial”* (Sa‘a:da, 2012:250).

Sumamente importante es el hecho de que la expansión de la globalización cultural en esta zona ha supuesto una toma de conciencia de la propia cultura árabe, islámica mayoritariamente, entendida como una reacción de defensa de las identidades locales ante el pensamiento único.

*“Paradójicamente la globalización está propiciando un genérico reforzamiento de “lo local”, reafirmación de identidades y demandas de un mayor poder y control local. De esa*

---

<sup>149</sup> El humorista español Miguel Gila da cuenta de un modo irónico de esta individualidad en su *“La historia de mi vida”*: *“Yo tenía que nacer en invierno, pero no me habían comprado el abrigo y dije: “me espero y nazco en el verano”. con el calorcito. Así que nací sorpresivamente. En mi casa, ya ni me esperaban. Mi madre había salido a pedir perejil a una vecina, así que nací solo, y bajé a decírselo a la portera. Dije: “¡Señora Julia. Soy niño!” Y dijo la portera: “Bueno, ¿y qué?” Dije: “¿Cómo que y qué? Que he nacido y no está mi madre en casa, y a ver quién me da de mamar”. Y me dio de mamar la portera, poco porque estaba ya la pobre que ni para un cortado, de joven había sido nodriza y había dado de mamar a once niños y a un sargento de caballería. que luego ni se casó con ella ni nada (...)”*:< <http://www.youtube.com/watch?v=bd9MO0J-dWM>>.

<sup>150</sup> Yolanda Onghena en su artículo “Reinterpretar para gestionar la diversidad cultural” afirma: *“Si partimos de la base de que el etnocentrismo es una posición que se encuentra en relación directa con la formación o la conservación del grupo (nosotros) en contacto con otros grupos (ellos), una dosis mínima de etnocentrismo parece ser indispensable y de hecho normal si un grupo quiere mantener una cierta identidad. Sin este etnocentrismo posiblemente una cultura no solamente no podría sobrevivir sino que incluso se podría sentir amenazada y provocar reacciones extremas en un intento de salvaguardar lo propio. (...) Sin embargo, existe un etnocentrismo excluyente, ligado a la jerarquización de valores: el “otro” sólo puede ser aceptado cuando es considerado inferior o subdesarrollado. El caso extremo del etnocentrismo excluyente es el racismo. También existe otro tipo de etnocentrismo latente en cada uno de nosotros, aprendido en la escuela o inspirado por una larga tradición occidental cristiana, imperialista y colonizadora, es decir, el eurocentrismo. Así, por ejemplo, se enseña que Oriente está dividido entre el Próximo, el Medio y el Lejano Oriente, en relación...¿a qué? Europa hace de árbitro de la evaluación espacial. El eurocentrismo divide el mundo entre Occidente y lo demás, y organiza el lenguaje cotidiano en categorías binarias que siempre favorecen a Europa. Se habla de “nuestras” naciones y “sus” tribus, “nuestra” defensa y “su” terrorismo... (2003:55)”*.

*manera la diversidad cultural territorializada, sin exclusión ni discriminación, facilitará la responsabilidad social y el protagonismo más entusiasta de la sociedad civil con la recuperación de valores que contrarresten el frío mercantilismo del mercado y la competitividad y, en consecuencia, poder hacer frente al desafío del desarrollo insostenible y a la homogeneización globalizadora, socialmente excluyente que conlleva al pensamiento neoliberal” (Allende Landa, 1998:123).*

Esta reacción nació con la Nahda cuyos planteamientos y presupuestos siguen hoy en día de actualidad<sup>151</sup>.

La llamada globalización o mundialización y la reacción a la misma, el “localismo”, son fenómenos que presuponen múltiples consecuencias, aceptables o no según conduzcan a un mundo más humanizado, más enriquecedor, y respetuoso con las diversas culturas que cohabitan en este planeta.

### 3. GLOBALIZACIÓN Y ECONOMÍA EN JORDANIA

Al igual que en el resto del planeta, el mundo árabe y con él Jordania están inmersos en una globalización económica<sup>152</sup>, lo que ha conducido a una “reestructuración” de su economía, su sociedad y de la figura del Estado a través de una política de inversiones de las grandes empresas transnacionales. En la actualidad son estas grandes empresas las que gobiernan y manejan en su propio interés y beneficio las viejas economías y sociedades haciendo prácticamente desaparecer la figura del Estado-nación tal y como se ha conocido durante la mayor parte del siglo XX.

Es, especialmente, en el llamado Tercer Mundo en donde la empresa transnacional se erige más poderosa que el Estado-nación en el que penetra y con el que asocia. Jordania constituye un ejemplo claro de ello.

Pero, ¿cómo se explica todo esto? Como se ha hecho referencia en el capítulo primero, Jordania es un estado rentista.

Recordemos que con este término se designa a “países no democráticos que aseguran un mínimo bienestar a la población gracias a los ingresos derivados de importantes actividades económicas no productivas, generalmente la extracción de petróleo”<sup>153</sup>. En este tipo de estados, la clase dirigente no busca como fin el desarrollar un proceso económico enfocado al bienestar social de la población. Su único objetivo es un beneficio personal

---

<sup>151</sup> Explicado en el capítulo II sobre las identidades. Consultar la identidad nacionalista.

<sup>152</sup> Dentro del mundo árabe, la globalización intenta bloquear el concepto económico del régimen árabe prohibiendo su constitución sobre bases propiamente árabes. Para lograr este fin debe mantener dividida a la nación árabe en diversos grupos económicos enfrentados entre sí. De este modo, con economías fragmentadas, se impide que sus habitantes puedan disfrutar de las riquezas naturales que se encuentran en sus tierras al utilizarlas para las necesidades de la globalización, fundamentalmente occidental.

<sup>153</sup> < [http://es.wikipedia.org/wiki/Estado\\_rentista](http://es.wikipedia.org/wiki/Estado_rentista) >.

logrado mediante una serie de medidas que favorecen los reajustes económicos que impone el neoliberalismo occidental.

La clase dirigente especula con el dinero recibido, invierte en el extranjero a través de empresas de fondos de capital que no cotizan en bolsa, consume cuantiosos artículos de lujo y mantiene numerosas cuentas privadas oscuras en bancos extranjeros con el consentimiento de Occidente.

Para sanear su maltrecha economía Jordania, al no poder hallar una salida económica satisfactoria tras el cierre de puertas que permitan al país desarrollarse económicamente después de los distintos acontecimientos políticos, debe dejarse ayudar económicamente por los E.E.U.U. y las monarquías petroleras del Golfo, al tiempo que ajustarse a las medidas y los recortes que le imponen el B.M. y el F.M.I.

En 1988, cuando la deuda externa jordana alcanzaba la suma de más de 6 billones de dólares y el Reino no podía hacer frente a sus obligaciones económicas, fue el momento en el que el país inició los reajustes estructurales exigidos por el F.M.I. para aligerar su deuda externa. Jordania dio comienzo a su denominada “Política de defensa de la democratización”.

Así, en 1989 el país y el F.M.I. acordaron<sup>154</sup> devaluar el dinar jordano a la mitad de su valor aproximadamente<sup>155</sup>.

Las reformas económicas conllevaron de la noche a la mañana una serie de medidas por las que se abandonaron algunos de los subsidios a productos básicos por parte del Gobierno, lo que supuso numerosas revueltas sociales<sup>156</sup>.

Se resquebrajaban poco a poco los lazos paternalistas entre el Estado y el pueblo. Consecuencia de ello fue la destitución del Primer Ministro y la cúpula mayor del Gobierno jordano. Unas nuevas elecciones generales serían llevadas a cabo en noviembre de 1989 por el Monarca tras veintidós años sin ser convocadas, con el fin de recuperar el apoyo de su pueblo.

Política y económicamente el rey Husein tuvo que acercarse a Estados Unidos y a sus aliados. De este modo, en octubre de 1994 firmó la paz con Israel en lo que se conoce como el Tratado de Wadi Araba, consiguiendo con ello que Estados Unidos le condonara 900 millones de dólares de su deuda externa. Con la firma de este acuerdo de paz, el Reino también se benefició de un estallido turístico en 1995.

---

<sup>154</sup> En junio de 2004 finalizó el último programa que Jordania había firmado con el F.M.I., desde entonces el Fondo sigue haciendo revisiones post-programa. Recordar también que este país es miembro del Banco Mundial desde 1952. Igualmente, recibe fondos del Banco Europeo de Inversiones y del Banco Islámico de Desarrollo debido a su condición de país árabe y mayoritariamente musulmán.

<sup>155</sup> En la actualidad, se trata de una moneda que marcha al compás de la divisa americana, revalorizada con el fin de no derivar en problemas sociales.

<sup>156</sup> Destacan las llamadas “revueltas o levantamientos del pan” en las ciudades del sur como respuesta a dichos recortes en 1989 y 1996.

La paz con Israel es una necesidad económica para el Estado hasta la actualidad.

En el mismo año de 1995, Jordania junto a otros países que rodean al Mar Mediterráneo (ocho de ellos árabes), acudió a la Conferencia de Barcelona en la que se establecieron lazos económicos entre todos ellos.

El 7 de febrero de 1999 muere el rey Husein y frente a todas previsiones deja su mandato a su hijo Abdallah quien se convierte en el rey Abdallah II, negando el trono a su hermano Hasan, eterno aspirante al mismo<sup>157</sup>.

El nuevo monarca, con menos experiencia que su padre, continúa las medidas iniciadas por él.

Abdallah II desde su acceso al trono establece de forma rigurosa las medidas que impone el neoliberalismo económico.

En enero del año 2000 Jordania ingresa en la Organización Mundial del Comercio (O.M.C.).

En el mes de mayo del mismo año, al igual que realizó su padre, el Monarca solicita a Estados Unidos y los otros miembros del G-7 la cancelación de la mitad de la deuda de 7 mil millones de dólares con Occidente. Aduce el tratado de paz con Israel y el papel de aliado en la región.

Políticamente, el rey Abdallah II en su reinado ha tenido que enfrentarse primeramente al desastre económico que le supuso al país la llamada Segunda Intifada Palestina iniciada en septiembre del año 2000 en los Territorios Ocupados. Jugando un juego peligroso y de doble rasero, ha seguido mantenido sus relaciones con Israel al mismo tiempo que condena su forma de actuar con la población palestina, mayoritaria en Jordania.

Igualmente importante y decisiva fue la Tercera Guerra del Golfo llevada a cabo por Estados Unidos y Gran Bretaña, en contra de la mayor parte de la opinión mundial.

En ella, en la que se destituyó a Saddam Husein como presidente de Iraq, el Monarca jordano, continuó su clara posición de ayuda a los americanos mientras pedía la retirada de sus tropas del país vecino.

Una vez iniciada la contienda, Jordania ofreció ayuda militar y geográfica al bando anglo-americano, al permitir la utilización de su suelo para bombardear Iraq<sup>158</sup>.

Esta posición de amistad le suministró al Reino Hashemí una ayuda de 700 millones de dólares por parte de Estados Unidos en concepto de ayuda económica y, según fuentes

---

<sup>157</sup> En 1967 el Monarca ya había modificado la Constitución para favorecer a su hermano en la línea sucesoria. En ese momento le correspondía a Abdallah quien entonces tenía tres años.

<sup>158</sup> Se dice que el primer bombardeo a Bagdad fue realizado desde Jordania. Yo misma fui testigo de la salida de numerosos cazas desde la zona del Azraq.

oficiales jordanas como: “*signo de aprecio por el papel jordano durante la invasión de Iraq con fin de minimizar el impacto de la guerra iraquí en la economía jordana*”<sup>159</sup>.

A estos 700 millones de dólares se les debe adjuntar un refuerzo de 400 millones de dólares por parte de Estados Unidos hacia Jordania en concepto de ayuda militar<sup>160</sup>.

Asimismo, Arabia Saudí, Kuwait y Emiratos Árabes garantizaron a Jordania el suministro de petróleo por compensación a la ayuda jordana contra el régimen de Saddam.

Tras la reunión extraordinaria del Foro Económico Mundial (F.E.M.) en la estación de verano de Shuneh en el Mar Muerto, durante el 21 al 23 de junio de 2003, Jordania se convirtió en el eje de la “Iniciativa de la Asociación de Oriente Medio” (I.A.O.M.) de la Administración del presidente americano Bush y su deseada “Área de Libre Comercio de Oriente Medio” (A.L.C.O.M.).

Los mecanismos de ayuda económica estadounidense son los comúnmente usados en el mundo en vías de desarrollo: asistencia enfocada hacia el sector privado, acuerdos de libre comercio bilaterales, zonas de libre comercio y abundantes ayudas económicas que se vuelven imprescindibles para el país receptor de las mismas. Son las medidas que exigen el F.M.I. y el B.M.

Así, Jordania efectúa en estos momentos los reajustes estructurales del neoliberalismo económico, convirtiéndose en un país de prueba. Estos incluyen:

### **3.1. Acuerdos de libre comercio bilaterales**

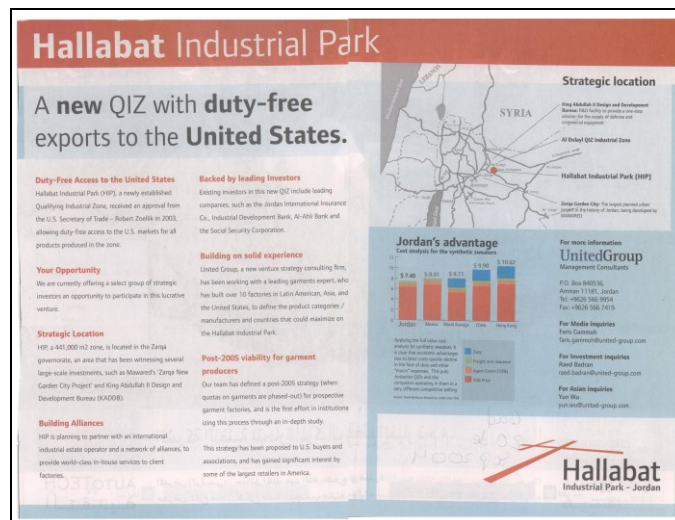
Tras la firma del acuerdo de paz con Israel en 1994 el país pone en marcha una serie de Zonas Industriales Cualificadas (Z.I.C.), versión jordana de las *Export Processig Zones* (E.P.Z.s) que el Gobierno americano está desarrollando en otros países del Tercer Mundo, situadas en territorios fronterizos lejos de la mayor parte de la población en 1997. Con estas Zonas Industriales Cualificadas se quiere proporcionar un incentivo económico a Jordania.

El proyecto supone implantar zonas en Jordania, y en el futuro en otros países árabes, en las que los fabricantes que en ellas se establezcan puedan exportar su mercancía al mercado de E.E.U.U. libre de tarifas e impuestos cumpliendo con unas normas de origen.

---

<sup>159</sup> Nota aparecida el 13 de mayo de 2003 en el periódico jordano *The Jordan Times*.

<sup>160</sup> Estas ayudas formaron parte de un paquete, denominado por la Administración Bush “ayuda suplementaria” por la que 8.800 millones de dólares fueron repartidos entre ciertos países de la región en compensación por el apoyo ofrecido en la Tercera Guerra del Golfo. Estos países fueron Jordania, Israel, Egipto, Afganistán y Paquistán.



Fuente: Anuncio aparecido en prensa jordana.

Destacan<sup>161</sup>:

- Zona del Parque Industrial Hassan, primera zona en recibir el estatuto de exportadora franca hacia Estados Unidos, situada en la ciudad jordana de Irbid. Se trata de una zona de cooperación dedicada fundamentalmente a textiles, fabricación de joyas y material electrónico que incluye siete proyectos de manufacturación con un total de 125.158.676 dinares de exportación. En ella trabajan 5.504 empleados jordanos y 2.982 extranjeros.
- Zona industrial en el Karak. En esta zona existen dos proyectos de manufacturación con un total de 74.636.028 dinares de exportaciones. Emplea a 1.612 trabajadores jordanos y 1.384 extranjeros.
- Parque Industrial de Al-Dulayl. Comprende 11 proyectos con un total de 61.048.723 dinares en exportaciones. Son 2.119 jordanos y 2.210 empleados extranjeros los que en él trabajan.
- Ciudad Industrial de Al-Tajamuat. Abarca 22 proyectos con 44.000 dinares en exportaciones. Son 3.847 jordanos y 3.178 trabajadores extranjeros.
- Cybercity. Esta zona incluye dos proyectos de material manufacturado con un total de 29.831.301 dinares en exportaciones. Emplea a 455 jordanos y 602 extranjeros.
- Gateway/ Al-Qastal. Son dos los proyectos con un total de exportaciones de 2.201.300. En él trabajan 1.144 jordanos y 262 extranjeros.
- El Zay. La cantidad de exportaciones es de 8.649.500 dinares. La zona proporciona trabajo a 605 jordanos no habiendo en ella ningún trabajador extranjero.

<sup>161</sup> Todos los datos sobre estas zonas industriales en el país de Jordania han sido tomados de la tesis de Anud J. Abbassi, *Women in the Jordanian free Trade Zones: rethinking globalization*. Recogen la realidad hasta 2003.

Las normas especifican que un mínimo del 35% de los bienes exportados deben componerse de contenido local cuyo 11'7% debe ser jordano, entre el 7% y el 8% israelí y el resto puede proceder de cualquier combinación de Estados Unidos, Jordania, Israel o Territorios Ocupados.

Los americanos opinan que mediante una cooperación económica satisfactoria entre las distintas partes enfrentadas se avanzará hacia la deseada paz en la región.

Fruto de las Z.I.C. las exportaciones de Jordania hacia los Estados Unidos aumentaron considerablemente llegando a los 200 millones de dólares en el año 2002, frente a los 20 millones de dólares del año 1999.

Constituyen estas zonas comerciales la base principal del Acuerdo de Libre Comercio que el Reino Hashemí firmó con Estados Unidos en el año 2000.

Pero, frente a las esperanzas que los gobiernos de los diversos países han depositado en ellas, la realidad es muy diferente y negativa.

Hay que hacer notar que el 80% de las firmas comerciales situadas en las zonas industriales jordanas proceden del Sudeste Asiático y se encuentran repletas de trabajadores originarios del sur de Asia incluyendo India, Pakistán y Bangladesh en su gran mayoría. Casi la mitad de sus 20.000 empleados no son jordanos. Aunque el sueldo mínimo es de 80 dinares mensuales<sup>162</sup>, aumentado en enero de 2003 a 85 dinares, los que allí trabajan comienzan con un período de prueba de tres meses en los que reciben unos 65 dinares al mes pudiéndose prescindir de ellos en el momento que se desee.

Además, el 63% de los trabajadores de las Z.I.C. son mujeres, las cuales generalmente reciben menor cantidad de dinero que los hombres por el mismo trabajo, causa principal de su mayor presencia en estas zonas.

Por todo ello, crecen las quejas por las condiciones laborales y por la ausencia de acción del Gobierno para aumentar el empleo de trabajadores jordanos en mejores situaciones salariales<sup>163</sup>.

Como mucha de la ropa es importada y los salarios son muy bajos, las firmas de las Zonas Industriales Cualificadas con dificultad pueden cumplir con el 11'7% del contenido local requerido por lo que deben de bajar los precios de los productos.

Esto supone un fracaso para las Z.I.C. en la creación de empleo en Jordania y la normalización de las relaciones de este país con Israel y, en consecuencia, para el Área de Libre Comercio con Norteamérica.

---

<sup>162</sup> 100 dólares son 70 dinares aproximadamente. Se trata de un precio casi fijo.

<sup>163</sup> Recordar que los sucesos en Palestina han supuesto que los comerciantes de Cisjordania y Gaza no puedan participar en estas zonas industriales.

Del mismo modo, los israelíes no muestran mucho interés en el proyecto. El Gobierno jordano ha declarado que las aportaciones israelíes apenas alcanzan para las etiquetas, las cremalleras y el embalaje añadido en el momento de la exportación en el puerto israelí de Haifa.

Este acuerdo exige un 35% de contenido local en los productos que se exporten a los Estados Unidos. Jordania no está capacitada para llevarlo a cabo. Son los empresarios, en su mayoría israelíes, quienes se favorecen de estas zonas y de unos beneficios tanto económicos como laborales y mercantiles.

He aquí los efectos de la globalización financiera.

Abbassi expresa: *“The QIZs in Jordan and Mexico (país en el que existen zonas industriales similares impuestas por E.E.U.U. denominadas “Maquiladoras”) came as a first step on the path to more full-fledged free trade agreement with the United States. Similarities include the working conditions, sexual division of labour, and the predominance of subcontracting deals by foreign investors instead of foreign direct investments by Trans National Corporations”* (2003:36).

En diciembre del año 1999 la O.M.C. aprobó la entrada de Jordania en dicha organización. Con objeto de que su petición de adhesión fuera considerada, se llevaron a cabo importantes reducciones arancelarias, así como otras acciones encaminadas a liberalizar el comercio. El país acepta la importancia de firmar acuerdos comerciales:

1. El Tratado de la Zona Panárabe de Libre Comercio (P.A.F.T.A.), firmado el 19 de febrero de 1997 y en vigor desde el 1 de enero de 1998, el cual elimina todos los obstáculos arancelarios entre sus miembros desde el 1 de enero de 2005. La principal entidad responsable de aplicar el programa es el Consejo Económico y Social de la Liga de los Estados Árabes.
2. El Acuerdo de Asociación con la U.E. firmado en 1999 y ratificado en febrero de 2002 por Bélgica, que entró en vigor el 1 de mayo de 2002 y que permitirá la creación de una zona de libre comercio para el año 2014.
3. Se han signado sendos acuerdos de Libre Comercio con E.E.U.U. que entraron en vigor en diciembre de 2001.
4. En junio de 2002 Jordania ratificó un Acuerdo de Libre Comercio con los países de la E.F.T.A. (Noruega, Suiza, Islandia y Liechtenstein).
5. El 25 de febrero de 2004, Jordania firma el Acuerdo Agadir que supone libre comercio con Egipto, Marruecos y Túnez. Este acuerdo entró en vigor el 6 de julio de 2006.
6. Jordania ha suscrito acuerdos bilaterales de cooperación con 45 países. Son acuerdos no preferenciales cuyo objetivo es el de explorar nuevas maneras de intensificar las relaciones económicas y comerciales.
7. También ha firmado acuerdos con los Estados de la A.E.L.C. y con países como Túnez en abril de 1998, Marruecos en junio de 1998, Kuwait a finales de 2001, Emiratos Árabes Unidos, Siria y Bahrén en mayo de 2002, Líbano en octubre de 2002, Sudán en febrero



de 2003 y Singapur en 2004. En 2009 se firmaron dos acuerdos de este tipo, uno con Canadá y otro con Turquía.

### 3.2. Privatización del sector público

Las instituciones públicas al servicio del bienestar del pueblo son uno de los grandes logros que obtuvieron las revoluciones que se desarrollaron en Europa fundamentalmente en el siglo XIX. Con la caída del “comunismo” y el avance de la globalización se impone una nueva concepción económica que exige la privatización de diversas instituciones y empresas antes pertenecientes al Estado, lo que supone más poder económico y ámbito de acción para empresas internacionales o transnacionales. Para los pueblos de esos países representa una catástrofe en sus derechos. Sectores claves como son la educación o la sanidad se encuentran en manos privadas negándose, así, el derecho universal de sanidad y educación gratis para todos.

Jordania ha iniciado una severa campaña de privatización, lo que ha supuesto que el papel del Estado como padre protector-*za ‘i:m* (زعيم)<sup>164</sup> del grupo, empiece a perder valor.

El Reino Hashemí empezó a privatizar en el año 1996 con la reducción de la participación del Gobierno en las empresas controladas por el Estado. El fin era atraer a inversores extranjeros desarrollando y profundizando el mercado financiero. El Estado deja de ser un protector y productor de servicios y bienes para convertirse en un mero regulador económico.

El Gobierno jordano considera esencial su política de privatización. Para ello, se ha creado un Consejo de Privatización, una Comisión Ejecutiva de Privatización y un Fondo de ingresos de la Privatización.

Con el dinero obtenido con las privatizaciones se paga parte de la deuda pública, se recompensa a los trabajadores despedidos de sus trabajos y se mejoran la infraestructura del país y los sectores sociales.

El ejecutivo jordano está vendiendo sus acciones a compañías privadas.

La privatización se está llevando a cabo en dos etapas. En la primera, varias entidades de los sectores de telecomunicaciones, turismo, energía, industria, transporte, minería y agua se encuentran en distintos grados de privatización. Hasta el momento algunos logros concretos fueron la venta de la Compañía Jordana de Fábrica de Cemento (Rashadya), cuatro concesiones de transporte de autobuses en Gran Ammán, la Corporación de Transporte Público, la concesión del centro turístico de Hammamat Muin de aguas termales a una compañía francesa, la venta de la Corporación Jordana de Telecomunicaciones, un contrato de

---

<sup>164</sup> “*Za ‘i:m*” significa “*fiador, garante, jefe dirigente, caudillo, representante*” Corriente (1991:329).

administración del agua para el área del Gran Ammán, la concesión de la Compañía Ferroviaria Aqaba y la venta de las acciones del gobierno en 44 empresas.

La segunda etapa de la privatización comprende opciones de reestructura para privatizar la Corporación Nacional del Petróleo, la Compañía Árabe de Potasa, la Compañía Jordana de Minas de Fosfato, la aerolínea Royal Jordanian Airlines, el sector de la electricidad (distribución y generación), la Corporación de Perforación Petra, la Planta de Tratamiento de Agua Asmara, la Academia Real Aérea Jordana, las oficinas de negocios agrícolas del Ministerio de Abastecimiento, los depósitos del Departamento Aduanero, Correos, etc.

El problema que suponen estas privatizaciones es que el dinero obtenido con ellas beneficia a los propietarios extranjeros o locales no a las arcas del Estado.

El déficit fiscal asciende a un 7% del P.I.B. en gran medida debido a la reducción de los ingresos públicos. La única opción con la que cuenta el Gobierno es la de elevar los impuestos y el precio de los productos controlados por el Estado, lo que ya está ocurriendo.

Por otra parte, las privatizaciones no han conducido a la deseada reducción del paro público al exigir esta política el despido de un gran número de personal para mejorar la eficacia de la empresa lo que genera aún más desempleo.

La privatización está generando la pérdida de numerosos puestos de trabajo de empleados de empresas públicas. Se debe recordar que hasta los años 90 el 50% de la población trabajaba en el sector público.

### **3.3. Zonas de libre comercio**

Fruto del cambio económico la ciudad de Aqaba se convirtió en zona de libre comercio. Su puerto es una de las salidas más importantes que el Reino posee con el exterior. Por él penetra el 36% de los productos alimentarios que consumen los jordanos, incluidos productos básicos como el trigo, el azúcar o el arroz.

En mayo de 2001, tras una modificación de la legislación favorable a las inversiones privadas nacionales y externas, el Rey presentó el proyecto de creación de una Zona Económica Especial de Aqaba (Z.E.E.A.) con el fin de impulsar el desarrollo del puerto mediante el capital privado. De este modo, las tarifas portuarias se redujeron en un 50%, se restauraron todas sus infraestructuras y se disminuyó el coste de los impuestos con el fin de atraer inversiones para las industrias de turismo, transportes, químicas y telecomunicaciones. Con todo esto, lo que se pretendía era hacer de Aqaba un puerto competitivo respecto al resto de los puertos de la región (sirios, libaneses e israelíes).

Por otra parte, la administración Bush anunció a mediados de 2003 su deseo de convertir a Jordania en el eje de la “Iniciativa de la asociación de Oriente Medio” para su

ansiada “Área de Libre Comercio de Oriente Medio” (M.E.F.T.A.), que concluiría en 2013. Jordania esperaba, así, realzar su economía mientras que E.E.U.U. ansiaba acabar con los focos de resistencia a la política americana en la zona del Medio Oriente.

Esta Área de Libre Comercio de Oriente Medio englobaba a todos los países de la región, incluido Israel, persiguiéndose, así, la integración económica, política y militar de todos ellos.

El F.M.I. se mostró claramente entusiasmado con el proyecto iniciado en Jordania en la figura de su director Frederic Sevre quien el 5 de junio de 2003 declaró: *“ha llegado el momento de que la región construya una nueva visión del desarrollo político, social y económico. Tomar parte en esta oportunidad histórica depende de quienes vayan a Jordania”*<sup>165</sup>.

### **3.4. Ayudas económicas**

El Reino Hashemí de Jordania es un país que sobrevive gracias a las ayudas que recibe de otros países, de ahí su definición como estado rentista.

En esta evidencia se puede apreciar un antes y un después de 1991. Con anterioridad a esa fecha, el país acogía mucha de la ayuda procedente directa o indirectamente de Inglaterra y del resto de los países árabes, en especial de países petroleros como Iraq, Kuwait y Arabia Saudí.

Cuando en 1990 Saddam Husein invade Kuwait se produce un conflicto internacional que desemboca en un ataque armado contra este país por la llamada coalición aliada, entre la que se encontraban diversos países árabes. Jordania no se alinea de forma clara con ellos por lo que los países del Golfo le retiran su ayuda económica.

El embargo a Iraq, impuesto después del conflicto, y la falta de apoyo económico procedente del Golfo hacen que Jordania se replantee su política y tome como aliados a Estados Unidos y sus partidarios. De este modo, el Reino vuelve a recibir ingentes cantidades de dinero en concepto de ayuda económica de los países del Golfo Árabe, Estados Unidos y sus aliados europeos.

La firma de los acuerdos de paz con Israel en 1994 le proporciona todavía más apoyo económico por parte del exterior.

La población jordana es consciente de esta realidad como se puede apreciar en esta caricatura en la que se puede leer en el suero que alimenta a Abu Mahyoob, quien simboliza a la economía nacional, “ayudas externas”.

---

<sup>165</sup> Hisham Bustani, “Davos en Jordania: Israel, eje del Área de Libre Comercio E.E.U.U.- Mundo Árabe” <[www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-bustani\\_23-06-03.html](http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-bustani_23-06-03.html)>



Fuente: <[www.alghad.com/index.php/cartoon/1/hajjaj.html?repo\\_item=160200#repo\\_id148677page24](http://www.alghad.com/index.php/cartoon/1/hajjaj.html?repo_item=160200#repo_id148677page24)>

En 2011, Jordania recibe 2.150 millones de dólares, de los cuales 1.400 millones proceden de Arabia Saudí junto a los 300 millones de Estados Unidos y la Unión Europea. Además, el Gobierno jordano está en proceso de finalización de las negociaciones con el Banco Mundial para la concesión de un préstamo de 250 millones de dólares destinados a una “Política de Desarrollo”, al tiempo que espera conseguir un mayor apoyo procedente de Francia y Japón<sup>166</sup>.

### 3.5. Deuda externa de Jordania: la gran arma de la globalización

En la crisis que Jordania sufrió a partir de la segunda mitad de la década de los años 80, el Reino Hashemí tomó prestado mucho capital para estimular su economía. Como consecuencia, la inflación subió, así como su deuda externa, lo que provocó, a su vez, una nueva política económica regida por el orden internacional.

En el siguiente cuadro se puede apreciar la evolución de la deuda externa de Jordania hasta el año 1989, año en el que obligado por las circunstancias, el rey Husein de Jordania tuvo que aceptar los reajustes estructurales que le exigía el F.M.I, así como el déficit público y el déficit de comercio<sup>167</sup>:

	<b>Déficit público</b>	<b>Déficit de comercio</b>	<b>Deuda pública</b>
1975	95	589	0.327
1976	440	837	0.400
1980	989	1.684	1.241
1985	1.120	2.130	2.985
1988	2.142	2.107	8.044

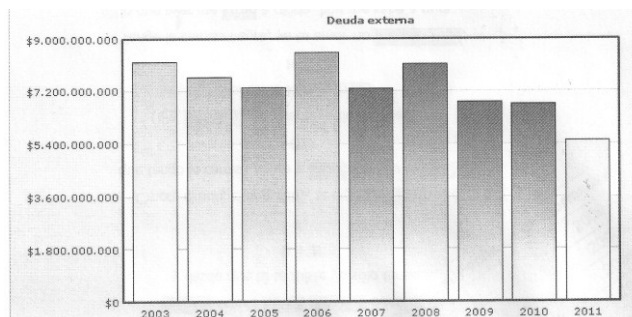
Fuente: <[www.cbj.gov.jo](http://www.cbj.gov.jo)>

<sup>166</sup> "La deuda extranjera alcanza los 2150 millones de euros en Jordania" según el I.C.E.X. español: <[http://www.icex.es/icex/cda/controller/pageICEX/0,6558,5518394\\_5519005\\_6366453\\_4554191\\_0\\_-1,00.html](http://www.icex.es/icex/cda/controller/pageICEX/0,6558,5518394_5519005_6366453_4554191_0_-1,00.html)>.

<sup>167</sup> Todos los datos de este cuadro vienen dados en millones de dólares.

Las cifras del Ministerio de Finanzas indican que la deuda externa fue de 4.486 millones de dinares a finales de 2011 y la deuda interna llegó a 8.914 millones de dinares en el mismo período.

En un informe, el Ministerio de Finanzas Jordano señaló que la deuda total a finales de 2011 representó 65,7 % del producto interno bruto del reino árabe.



Fuente: <[http://www.indexmundi.com/es/jordania/deuda\\_externa.html](http://www.indexmundi.com/es/jordania/deuda_externa.html)>

El verdadero problema del Gobierno jordano es el pago de la deuda externa. Ello le dificulta un desarrollo real en todos los aspectos del país.

### 3.6. Liberalización de las importaciones

Es necesario que Jordania lleve a cabo una liberalización de sus importaciones para que la producción de riquezas vaya enfocada a la exportación en detrimento del desarrollo de los mercados internos.

La liberalización de las importaciones y el retiro del subsidio a los productos locales significan que los productos extranjeros están disponibles en el país sin ninguna traba y que compiten en ventaja con los productos nacionales, puesto que los precios de estos últimos suben debido al retiro de los subsidios. A medida que aumenten los gastos de importación tras la liberalización de las importaciones y de que caigan los ingresos por la exportación de bienes manufacturados que incorporan insumos importados, la balanza de pagos sufrirá una fuerte presión en consecuencia. Entonces, la devaluación de los tipos de cambio, tercer elemento en el paquete de medidas políticas del B.M. y del F.M.I., provocará un ajuste descendente en la tasa de cambio para poder sostener la liberalización de las importaciones y el retiro de los subsidios.

Todo este proceso supone que generalmente el país subdesarrollado enfoque su política económica en el sector agrícola, sector en el que el país tiene una ventaja comparativa con los países desarrollados, y se aleje de la estrategia industrial, símbolo de la independencia nacional de los países ya desarrollados industrialmente, países de los que generalmente dependen. No obstante, en Jordania, como el resto de los países árabes no se está

desarrollando un sector agrícola que le proporcione una seguridad alimentaria y dejar, de este modo, de depender de terceros países.

Toda esta política de liberalización económica ha supuesto que Jordania en 2011 se encuentre en el puesto 32 de una lista de 179 países sobre la libertad económica de los países realizada por el Heritage Foundation's, por delante de otros países como España en el puesto 35, Israel en el 48 o Egipto en el 100.

Estados Unidos se posiciona en el 10, Gran Bretaña el 14 o Japón el 22. Los últimos puestos estaban ocupados por países como Cuba, o Corea del Norte.<sup>168</sup>

Aunque el paquete de políticas económicas del Banco Mundial y del Fondo Monetario Internacional resuelve momentáneamente la deuda externa, supone un grave hándicap para el crecimiento de las divisas del país a largo plazo manteniendo su economía en una dependencia continua de los países desarrollados y de las grandes empresas que los manejan.

Estos dos organismos internacionales comprometen a los gobiernos endeudados a políticas que les obliga a orientar su producción, su comercio y sus servicios hacia otras que fortalecen la dependencia hacia el mercado externo controlado por las grandes potencias y empresas.

La eliminación de subsidios; la devaluación de la tasa de cambio; la privatización de los sectores públicos, incluidos los servicios; la disminución de los gastos presupuestarios, en especial los gastos sociales en salud y educación, etc. permite que la economía se “abra” a los flujos de bienes y capitales extranjeros y que la economía nacional se dé en base de los precios del mercado internacional.

Es éste el comienzo de una dependencia cada vez mayor de los países subdesarrollados de los desarrollados.

Aunque se produzca un aumento espectacular en las exportaciones y se ofrezca una imagen al exterior de una economía en desarrollo la realidad es que todo se lleva a cabo a costa del mercado interior y la pérdida del valor adquisitivo de los trabajadores. Se aumenta la competencia internacional de los productos del país gracias a los bajos costes de producción y a los salarios de los trabajadores que no crecen.

Se trata de la pescadilla que se muerde la cola. La riqueza que se obtiene del interior del país sirve para pagar la deuda externa y lo que se recibe del exterior supone nuevas obligaciones de pago, y de supervisión del gasto público<sup>169</sup>. De ahí que Pablo González Casanova en su artículo “Colonialismo global y la democracia” afirme: *“la política de la*

---

<sup>168</sup> Fundación Heritage, Index of Economic freedom: < <http://www.heritage.org/index/ranking> >.

<sup>169</sup> Por ejemplo, el país invierte más dinero en pagar los intereses que genera su deuda exterior que en educación.

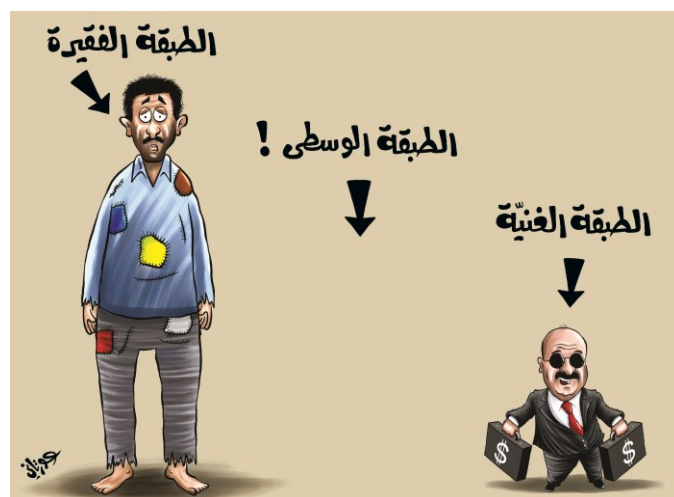
*deuda externa es la más reciente estrategia para la explotación y dominación del Tercer Mundo” (1996:50).*

Para sanear su economía Jordania ha seguido los dictados del Fondo Monetario Internacional y del Banco Mundial. De este modo, ha puesto en marcha un programa de reajuste estructural que imponen estos dos organismos.

Destacables son las palabras de Robert Naiman: *“muchos piensan que, con un Oriente Medio todavía formalmente gobernado en buena parte por dictadores o reyes, el F.M.I. y el Banco Mundial pueden jugar un papel progresista en la región. Esta idea nace de la desesperación. Las instituciones financieras internacionales controladas por Occidente se han revelado como perfectamente compatibles con las dictaduras. Son incluso simbióticas a ellas. La comprensión de que “no hay ocupación buena” se puede aplicar tanto a la militar de Israel como a la del F.M.I” (2000).*

La sociedad jordana es consciente de los efectos que está provocando la globalización.

La siguiente caricatura de Yihad Awartani aparecida en la prensa jordana, así lo refleja demostrando las palabras de Noam Chomsky: *“en general, el mundo está siendo movido hacia un tipo de modelo del Tercer Mundo, por una política deliberada de Estado y las corporaciones, con sectores de gran riqueza, una gran masa de miseria y una gran población superflua, desprovista de todo derecho porque no contribuye en nada a la generación de ganancias, el único valor humano” (1997:38).*



Fuente: Al-Dustur, 10/5/2005.

Se puede descubrir las clases sociales jordanas existentes. De derecha a izquierda aparece la clase baja muy numerosa, una clase media inexistente y una pequeña clase alta.

## 4. GLOBALIZACIÓN, POLÍTICA Y SOCIEDAD EN JORDANIA

El estado rentista árabe se caracteriza por el hecho de que la elite autóctona dirige un territorio que logró una “independencia” de la metrópoli gracias al esfuerzo de sus habitantes, sin embargo, es ésta misma elite local la que continúa al servicio de los intereses de las antiguas metrópolis con el fin de beneficiarse del sistema. En el caso de Jordania, tal como se ha estudiado en el capítulo histórico correspondiente, el rey Abdallah I logró en 1946 coronarse como soberano de un nuevo país gracias a la plena ayuda de los británicos, quienes de este modo, siguieron controlando su antigua posesión colonial.

Es clave destacar que el modelo del estado rentista tiene como único objetivo la acumulación del poder en manos de las elites que controlan la renta. Es por ello que, con el avance de la globalización económica se vaya produciendo una coincidencia de intereses entre la familia Hashemí y el resto de la elite local jordana con otras elites globales quienes, ayudadas por las anteriores, consolidan cada vez más su plutocracia. Se mantiene un juego de intereses económicos.

Recordemos que según el censo de 2004, la población jordana alcanza 5.350.000<sup>170</sup> personas, casi todas ellas de origen árabe palestino o transjordano. Éstas han vivido una historia común que les ha hecho avanzar y consolidarse como una sociedad común.

Desde el punto de vista económico la distribución de la renta hace que se genere en esta sociedad cinco sectores bien diferenciados basados en su control de la misma (Izquierdo Brichs)<sup>171</sup>:

1. La elite que acumula todo el poder.
2. La burguesía, generalmente mercantil, que compite con la anterior y que mantiene estrechos lazos con ella.
3. Autoridades religiosas y tribales que controlan otros campos de poder.
4. Un sector salarial que recibe parte de la renta a través de salarios, el cual es imprescindible para el funcionamiento de las empresas privadas y del sector público.
5. Una gran parte de la población, mayoritaria, que recibe de forma indirecta la renta gracias a subsidios, políticas estatales o ayudas. El porcentaje de paro en la misma es bastante alto.

---

<sup>170</sup> Las estimaciones del Gobierno jordano de población en el año 2011 es de 6.249.000 como se puede consultar en: <[http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/2004/2011/2-6.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/2004/2011/2-6.pdf)>.

<sup>171</sup> <[http://www.uam.es/otroscentros/TEIM/Revista/reim%202/Ferran\\_Izquierdo\\_art.htm](http://www.uam.es/otroscentros/TEIM/Revista/reim%202/Ferran_Izquierdo_art.htm)>.



El nivel de pobreza es destacable. Los índices reflejan que un 13'3% de la población jordana vive en absoluta pobreza según los datos que proporciona el mismo Gobierno en su informe sobre la pobreza que recoge los resultados de un estudio realizado en el año 2008. Esta población vive con menos de 680 dinares anuales. En la capital se concentra el 25%<sup>172</sup>.

En el mismo informe aparece el porcentaje de población según ingresos anuales (2010:61):

	Tipo de ingreso anual	Distribución por individuo
1	De 0 a menos de 350 dinares	9'1
2	De 350 a menos o igual de 1.000	53'9
3	De 1.000 a menos o igual a 4.000 dinares	35'1
4	De 4.000 a menos o igual a 10.000 dinares	1'5
5	De 10.000 a menos o igual a 15.000 dinares	0'2
6	Más de 15.000 dinares.	0'2

Fuente: <[http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/Analasis\\_Reports/poverty\\_rep\\_2008/poverty\\_rep\\_2008.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/Analasis_Reports/poverty_rep_2008/poverty_rep_2008.pdf)>

La política de las elites jordanas es la de seguir enriqueciéndose manteniendo el juego político y económico internacional, lo cual genera que sus medidas económicas hayan supuesto un aumento de precio considerable de productos básicos tales como numerosos alimentos (carne, legumbres, verduras, frutas, etc.), el gas o el petróleo. Igualmente, el nivel adquisitivo de las familias ha descendido 6'2 (Ibídem, 2010:47). Se comprueba que con esta política económica la clase más pobre sigue aumentando considerablemente.

Para paliar estos problemas, el Gobierno se ha concentrado en 1) subir la ayuda económica a la clase más desprotegida en un 43'2% en el año 2008 con respecto al 2007, así para una familia de 5 miembros se ha aumentado de 156 a 180 dinares mensuales; 2) se ha incrementado el sueldo de los funcionarios públicos, y de los jubilados del sector civil y militar; 3) reducción de algunos impuestos a 13 alimentos básicos como los huevos o los pollos; 4) se ha mantenido el precio del pan pese a la subida mundial del trigo; y 5) se intenta unir los sueldos con la inflación del país.

Desde un punto de vista social, los acontecimientos están cambiando el perfil de la sociedad.

Jordania nació siendo un estado basado en los valores tribales de las múltiples familias transjordanas que dominaban el Reino<sup>173</sup>. Los diferentes monarcas hashemíes que ha

<sup>172</sup> Taqri:r ḥa:lat al-faqr fi-l-Urdunn (Informe del estado de pobreza en Jordania) (2010:27):

<[http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/Analasis\\_Reports/poverty\\_rep\\_2008/poverty\\_rep\\_2008.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/Analasis_Reports/poverty_rep_2008/poverty_rep_2008.pdf)>.

<sup>173</sup> Dale F. Eickelman habla de "sultanismo" para definir el modo de gobierno de la inmensa mayoría de los países árabes: "El soberano dispuesto a mantener su autoridad tiene que minar la autonomía de sus mercenarios, notables y comerciantes. El típico medio para lograrlo es juzgar deliberadamente la carta de la inseguridad de los nombramientos oficiales para poder utilizar a sus subordinados como chivos expiatorios ante

conocido su historia, para poder seguir manteniéndose en el trono, han venido privilegiado estos valores como los únicos, genuinos y más señeros del mismo. El éxito ha sido tal que incluso la mayoritaria población palestina más campesina, se ha aculturado olvidando sus propios valores históricos más liberales. A esto ha contribuido, del mismo modo, la gran influencia de las sociedades del Golfo Árabe, mucho más conservadoras social y religiosamente.

La sociedad está viviendo una serie de cambios vigilados cuidadosamente por las élites religiosas y tribales que siguen el complejo entramado trazado por las elites locales e internacionales con el fin de mantener al pueblo contento<sup>174</sup>.

Si se observa la historia reciente del país se puede corroborar esta idea.

Abdallah II al mismo tiempo que lleva a cabo las medidas impuestas por el exterior mantiene la hegemonía de las tribus en su territorio. Es una especie de juego.

Tras su acceso al trono destacó la sustitución de Abd Al-Rauf Al-Rawabda, miembro prominente del influyente sector tribal autóctono jordano, como Primer Ministro por Ali Abu Ar-Rageb, parlamentario independiente y afamado hombre de negocios. Éste, a su vez, fue sustituido por Faisal Al-Fayez, perteneciente a la tribu de Beni Sajer, una de las más influyentes del país. Mediante este cambio Abdallah II volvía a recurrir a los sectores beduinos tradicionales para acallar las protestas surgidas tras la subida de impuestos en productos claves<sup>175</sup>.

Abdallah II también llevó a cabo la sustitución del antiguo jefe de la Casa Real por Abd Al-Karim Kabariti, Primer Ministro en 1996-1997 y responsable de la implantación de los recortes en los subsidios del pan que causaron tres días de fuertes revueltas en el sur del país. En el servicio de inteligencia jordano mantuvo en un primer momento a Sanih Batiji considerado como una figura fuerte en la sombra del poder y responsable directo del Servicio de Inteligencia jordano.

El anterior Primer Ministro, siguiendo las exigencias del neoliberalismo económico, aplicó todas las medidas económicas a las que Jordania estaba obligada.

La labor de los movimientos islamistas es igualmente primordial en este juego social y político. Así, el rey Abdallah II convocó elecciones en junio de 2002 tras dos años sin Parlamento en el que el Frente de Acción Islámica obtuvo 17 diputados de un total de 104.

---

*el descontento popular y preservar así, en tanto que soberano, “la ficción de persona benevolente y preocupada por el bienestar de su pueblo” (2003:458).*

<sup>174</sup> Ante el descontento actual, el Gobierno jordano junto al español ha creado un Observatorio para monitorizar la implementación de las reformas, disponible en <<http://reformjo.net/node/88>>.

<sup>175</sup> Anteriormente, en las elecciones de 1993, el rey Husein había facilitado un “ascenso de las tribus” en comparación con las elecciones de 1989, no por la importancia de los lazos tribales sino por la modificación de la ley electoral. Para contrarrestar el éxito islamista de las elecciones anteriores, favoreció la representación de las regiones jordanas de predominio tribal, tradicionalmente fieles al trono, en un momento en que Jordania estaba firmando los acuerdos de paz con Israel y necesitaba un apoyo que los islamistas no le otorgaban.

Los islamistas jordanos están muy influidos por los acontecimientos históricos de Palestina e Iraq así como por la visión wahabí del Islam que emana de los países del Golfo Árabe, en especial de Arabia Saudí.

Esta situación está provocando una marea de cambios vertiginosos, unos profundos y otros superficiales; algunos traídos por los extranjeros y otros por los emigrantes que regresan al país después de una larga o corta permanencia en otro, que se traducen en una crisis de identidad en el seno de la sociedad jordana. *“Cuando los trabajadores regresan a su país de origen, llevan consigo una idea distinta sobre la vivienda, el matrimonio, la familia y la sociedad. Sus gustos en cuanto a la forma de vestir, de organizar la vida doméstica y otros bienes han cambiado (...). Tanto si su experiencia en Occidente ha sido amarga y decepcionante como si ha supuesto una liberación parcial de las restricciones de su propia sociedad, sus vidas quedan profundamente alteradas”* (Eickelman, 2003:107).

Destaca, para nuestro estudio, el cambio del papel en la sociedad de la mujer.

La doctora jordana Seteney Shami en su artículo sobre el trabajo de campo de las mujeres en el mundo árabe “Studying your own” afirma: *“The image of the marginal position and personality of the Middle Eastern woman continued to persist in the literature and, even more so, in the popular mind”* (1988:119).

En la mentalidad occidental la mujer árabe, en especial la musulmana, es una ama de casa que dispone de escaso poder económico, social o político. Esta concepción procede de una asociación entre la visión orientalista de Occidente<sup>176</sup> y las interpretaciones que de los textos sagrados, han efectuado exclusivamente el sexo masculino.

Mientras que en la cultura occidental cristiana la mujer carece de alma hasta el siglo XVI, no ejerce su derecho al voto hasta bien entrado el siglo XX, la mujer árabe ha disfrutado de un reconocimiento social apenas estudiado por algunos orientalistas, y menos aún por los desconocedores de la cultura árabe-islámica.

La importancia de la mujer en la sociedad árabe se apoya en la reproducción social. Así su papel es fundamental tal y como muestra Rita El-Khayat: *“El círculo se autoalimenta: las mujeres engendran a las futuras generaciones y establecen las reglas, ya que en la sociedad son ellas quienes tienen una relación casi exclusiva con los niños durante el período crucial del aprendizaje de la lengua, ritos, los comportamientos y los usos y costumbres que para la mayor parte se convertirán en automatismos que ya no podrán modificarse”* (2004:17).

---

<sup>176</sup> Léase a Edward Said.

El hombre pasa del sometimiento de su madre al de su mujer, sin dejar, definitivamente, los lazos que le unen a la anterior. Éste, en la intimidad del hogar será manejado en su modo de pensar por su esposa.

Pero el dominio del mundo femenino se descubre también en otros aspectos de la vida social. Por ejemplo, se manifiesta a través de las artes como la música por cuyo medio el mundo árabe se esfuerza en olvidar e inhibirse de la mala situación política y económica que le rodea. En este universo destaca la inmortal Um Kulthum, que se erige, sin duda alguna, como el referente y emblema musical al que todo el mundo árabe venera. Junto a ella, cantantes legendarias como las libanesas Fairuz y Sabah, la siria Asmahan, hermana de Farid Al-Atrash, o las actuales Haifa Wahbi, Nancy Ayram, Elissa, etc., todas ellas libanesas, que representarían hoy en día la fusión de la música oriental y occidental. En las letras nombrar a actuales escritoras como la egipcia Nawal Al-Sadawi, la marroquí Fatima Mernissi, las argelinas Assia Djebar, Ahlam Mosteghanemi, o las palestinas Sahar Jalifa, Fadwa Tuqan, etc.

Occidente sólo resalta la poca participación de la mujer en la economía o la política. Con ello, parece olvidar, no sólo su pasado más reciente, sino que fruto de esta actitud negativa, no hace sino poner trabas al proceso de modernización de estas sociedades. En las últimas fechas la mujer árabe ha empezado, guiada por el ejemplo de la mujer occidental, a participar más en aquellas esferas que le estaban culturalmente vetadas.

Este hecho está suponiendo un cambio en el rol que la mujer desempeña en la sociedad. De ser una esposa y madre de familia está evolucionando a una mujer preocupada por su educación académica preparada para la vida laboral, hecho que se manifiesta en un aumento de su madurez personal, de su independencia y de su autoestima.<sup>177</sup>

El siguiente cuadro muestra el porcentaje de la población trabajadora masculina y femenina de más de quince años en Jordania en el año 2010.

POBLACIÓN DE MÁS DE 15 AÑOS	MUJER	VARÓN	DIFERENCIA
TRABAJO REMUNERADO	94.8	81.3	-13.5
- Gubernamental	49.5	35.3	14.2
- Privado	45.8	47.5	1.7
Empleado	2.1	7.7	5.6
Trabajo propio	2.4	10.5	8.1
Trabajo familiar no remunerado	0.4	0.4	0.0
Trabajo no remunerado	0.4	0.1	-0.3

Fuente: <[http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/wom\\_in/gender/all\\_sectors/2010/10.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/wom_in/gender/all_sectors/2010/10.pdf)>

<sup>177</sup> Las tasas de alfabetización juvenil femenina en Jordania son de las más altas del *Mashriq*. Así, por ejemplo, en el año 2000 se alcanzó el 99'3%, la tasa más alta en toda la zona (Veira Ramos, 2010:167).

Los valores de la mujer árabe impuestos por una sociedad tradicional, tribal y religiosa, ya sea musulmana o cristiana<sup>178</sup>, empiezan a modificarse con la globalización, aunque también se mantienen tendencias que vienen encaminadas a reafirmar la tradición. Ello explicaría temas tan controvertidos como el uso cada vez más frecuente de pañuelo entre las jovencitas, junto a minifaldas y tirantes o la preferencia de dejar de trabajar una vez que la mujer se casa. *“Las mujeres son las depositarias de la tradición en la sociedad: ellas se oponen a las nuevas ideas, conservan las viejas mentalidades y las transmiten de forma fiel, infantil y vehemente”* (El-Khayat, 2004:30)<sup>179</sup>.

A la par, el Gobierno jordano intenta establecer modelos occidentales. Destaca el "Plan de Planificación Familiar" iniciado en los años 80. Anteriormente ya se había empezado a aplicar de algún modo una política destinada a controlar la población.

Este plan persigue un descenso de la tasa de natalidad, al mismo tiempo que retrasar la edad en que se contrae matrimonio. Para ello, en 1988 se fundó la National Population Committee by Princesa Basma, hermana del rey Husein, encargado de dicha planificación.

El modelo familiar tradicional de corte patriarcal con sus dinámicas de convivencia se van resquebrajando. Veira Ramos aporta alguna de las causas: *"esta tendencia se ve reforzada por una serie de procesos y cambios sociales tales como el retraso de la edad del primer matrimonio, el acceso de la mujer a la educación, la difusión de métodos anticonceptivos, la urbanización y el aumento de hogares encabezados por mujeres"* (2010:161).

---

<sup>178</sup> Recuerdo el comentario de mi amiga cristiana-ortodoxa Anud Abbassi. Anud trabajaba en una asociación no gubernamental que se dedicaba a la ayuda a las mujeres en Jordania. Me comentó que el trabajo en el campo era mucho más difícil entre las comunidades cristianas que las musulmanas. Al ser los cristianos minoría, no dejaban que ningún extraño se acercara a sus mujeres ni siquiera que las viera. Ello demuestra una vez más, que los valores que dominan en Jordania son los propiamente árabes, no importando tanto la religión que se profese.

<sup>179</sup> Esta misma autora afirma: *“Las mujeres árabes no saben de qué hablan cuando hablan de modernidad. Desean una modernidad intrínsecamente árabe, mas no saben que aún es necesario inventarla si se quiere que sea análoga pero propia, desarrollada a partir de la modernidad del Otro, o sea, Occidente”* (2004:116).

## CAPÍTULO IV: IDENTIDAD Y ALIMENTACIÓN

Entre las identidades que conforman el ser humano se muestran las alimentarias. En este capítulo se estudian algunas de las mismas que se descubren en la zona del Bilad Al-Sham, concretamente en la ciudad de Ammán.

### 1. ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

La alimentación es una necesidad de todo ser vivo. Plantas, animales, personas existen y sobreviven gracias a ella. Sin embargo, es en el ser humano en donde esta función biológica se erige como primordial debido a su combinación con el aspecto sociocultural. El *homo sapiens* puede revelarse como ser social a través de su característica de *homo edens*.

El omnívoro se ha convertido en un ser selectivo por las coordenadas sociales que le circundan. *“El homo sapiens se nutre también de lo imaginario, sus alimentos no sólo nutren también significan”* (Fischler, 1995:22).

La cultura da cuenta de los múltiples aspectos alimentarios, así como de su evolución en la sociedad en la que está inmersa<sup>180</sup>. *“Con la definición de cultura, podríamos definir cultura alimentaria como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada, o de un grupo social determinado dentro de una cultura”* (Contreras, 2002:222). La alimentación es uno de los rasgos más ricos de la cultura humana.

Los hábitos alimentarios forman una parte integrada de la totalidad cultural de un pueblo. En ellos se revelan diversas de sus facetas sociales, económicas, psicológicas, religiosas o ideológicas, interrelacionadas entre sí; de ahí la importancia de su estudio. *“Podríem entendre la cultura de l'alimentació com les maneres pautades de percebre, sentir, pensar, fer, relatiu a l'alimentació i que són comuns a un grup sociocultural”* (Millán, 2000a:73).

Son muchos los investigadores que remarcan la necesidad de un estudio interdisciplinar de los múltiples aspectos de la alimentación humana y su evolución.

*“Si l'alimentation est un “fait social total”, son analyse implique une approche aussi ample que possible et qui, pour être fructueuse, ne saurait être uniquement celle de*

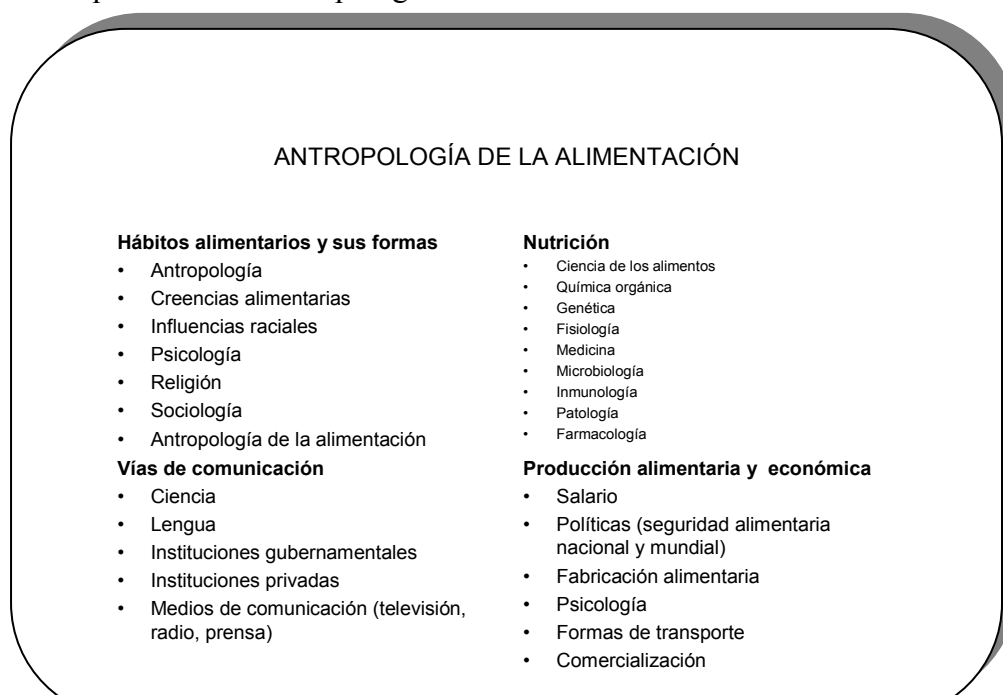
---

<sup>180</sup> “Cultura es el conjunto aprendido de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir, su conducta)” (Harris, 1993:20). Por ello, “La antropología cultural se ocupa de la descripción y análisis de las culturas –las tradiciones socialmente aprendidas- del pasado y del presente. Tiene una subdisciplina, la etnografía, que se consagra a la descripción sistemática de culturas contemporáneas” (Ibíd.,14).

*l'anthropologue social et de ses engouements, mais devrait impliquer la participation d'autres spécialistes des sciences humaines, historiens, sociologues, économistes spécialistes des enquêtes de consommation, linguistes spécialistes de sémantique et des problèmes de communication, psychologues spécialistes de psychophysiologie et de pathologie mentale”* (De Garine, 1980:233).

La Antropología de la Alimentación tiene que combinar sus esfuerzos indagadores con los de otras disciplinas como la Sociología, la Medicina, la Psicología, la Historiografía, etc. Sólo produciéndose una estrecha colaboración entre materias de investigación con un enfoque holístico y pluridisciplinario, se podrá llegar a aprehender correcta y exhaustivamente todo lo que supone que el ser humano se alimente en un momento determinado descubriendo preferencias y rechazos.

‘Abderrahmán Musa:qir presenta el siguiente cuadro en el que se pueden descubrir las diferentes parcelas que abarca la Antropología de la Alimentación:



Fuente: Musa:qir, *Los alimentos y la alimentación* (2002:20).

Esta disciplina se centra en descubrir para qué, por qué, con quién, cómo o cuándo se ingiere un alimento. *“La antropología de la alimentación pone su atención sobre todo en los factores socioculturales, económico o filosóficos que influyen en la elección de alimentos teniendo en cuenta, sin embargo, que existen otros de carácter biológico y psicológico que interaccionan entre sí”* (Gracia Arnáiz, 2002:18).

En el mundo árabe y en el islámico el acercamiento a la alimentación se ha hecho fundamentalmente desde el campo de la Medicina. Destacan los médicos persas Abu Bakr

Muhammad Ibn Zakaria Razi, con su *Kita:b at'imat al-marḍà* y su *Kita:b al-ṭabī:j*; Avicena con su *Al-qa:nu:n fi-l-ṭib*, o, incluso, el filósofo iraquí Abu Yusuf Yaquub Ibn Ishaq al-Kindi.

Subrayar el trabajo de Ibn Sayyar al-Warraq, *Kita:b al-ṭabī:j* quien en la segunda mitad del siglo X, proporciona un magnífico documento de la cocina califal de los abbasíes y la influencia persa en la misma.

Con anterioridad, en el siglo IX Al-Harith Ibn Basjar con su libro *Kita:b al-ṭabī:j* y Majbara con su *Kita:b al-ṭabī:j* constituirían otros destacados ejemplos. Ya en el siglo XV nombrar a Al Shams al-Din Muhammad Ibn Ali Tulun con *Las invitaciones*.

En la actualidad, la Antropología de la Alimentación dispone de contadas figuras destacadas en el área araboparlante, casi todas ellas presentes curiosamente en aquellos países que estuvieron bajo la dominación francesa. Es el caso de la libanesa Aida Kanafani- Zahar, quien investiga las características propias de la alimentación de su país y de los Emiratos Árabes. Un trabajo a destacar es el de la también libanesa Mona Khoury quien en 1952 descubre la alimentación de los árabes desde un punto de vista antropológico siguiendo los parámetros de la escuela americana del momento<sup>181</sup>.

En España, al contrario, esta disciplina se está desarrollando satisfactoriamente con figuras como Jesús Contreras, Mabel Gracia Arnáiz, Silvia Carrasco, Amado Millán, Isabel González Turmo entre otros, quienes trabajan en la Universidad Autónoma de Barcelona (ODELA), Universitat Rovira i Virgili (Tarragona), Universidad de Sevilla, Universidad de Córdoba y Universidad de Zaragoza (EIMAH).

Manuela Marín y Concepción Vázquez son, quizá, hoy en día, las investigadoras más destacables dentro del área de estudios árabes e islámicos que tratan la alimentación.

## 2. ALIMENTACIÓN E IDENTIDAD

Comer es identificarse. La alimentación es uno de los símbolos de identidad que define tanto a un pueblo determinado como a los individuos que lo constituyen. “*Los alimentos concebidos especialmente para ser compartidos con otras personas, su preparación, y presentación, el modo de servirlos, etc. todo ello expresa la forma en que los individuos de diferentes sociedades proyectan sus identidades: la variedad de preferencias en cuanto a la preparación de la comida, así como las aversiones hacia determinados alimentos proporcionan una identidad no sólo en el sentido de expresar la pertenencia a un grupo, sino también en el de reclamar atención en diversas circunstancias sociales, pues la “demarcación de uno mismo se establece más rápidamente y mejor mediante la expresión o exhibición de determinados contrastes entre uno mismo y los demás”* (Contreras, 1993:12).

---

<sup>181</sup> El trabajo se puede encontrar en la Universidad de L.A.U. de Beirut.



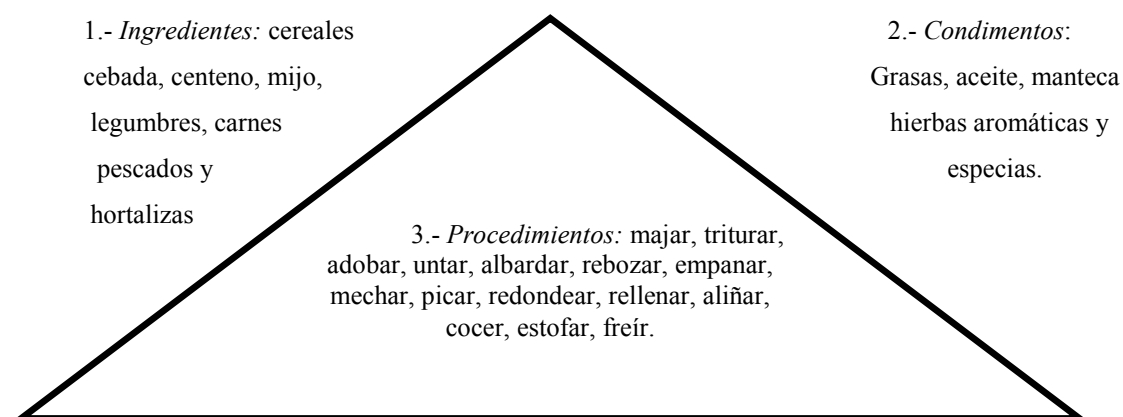
Amado Millán establece unos factores condicionantes de la alimentación, que se pueden agrupar adaptando un patrón universal de tres niveles: infraestructural, estructural y supraestructural. *“En la base infraestructural se sitúan los factores de orden biológico y ecológico; a nivel estructural se hallan los referidos a la estructura y a la interacción sociales, incluidos los intercambios económicos; a nivel supraestructural se encuentran las creencias, los conocimientos, las normas, los valores, sociales y culturales”* (2004:5).

Todo estudio sobre la alimentación debe tener en cuenta cinco grandes operaciones: cultivar, repartir, cocinar, comer y evacuación de los desperdicios. A las cuatro primeras le corresponderían respectivamente las fases de producción, distribución, preparación y consumo.

En el nivel de producción resaltan los factores económicos; en el de distribución los políticos (demanda de pagos, tributos, etc.); en la preparación las llamadas “gramáticas culinarias” más desarrolladas por las mujeres que por los hombres, salvo excepciones; y, finalmente, es en el consumo en el que se difieren los aspectos culturales y sociales de una persona como un todo (microcosmo) o como una parte integrada en una sociedad (macrocosmo).

Si se observa la historia de la alimentación humana y sus hábitos alimentarios, en ellos se descubren tabúes y creencias, movimientos de rechazo o defensa de lo propio (autonomía) frente a profundas transformaciones experimentadas en cada uno de los niveles ahora vistos con la consiguiente adaptación en la “gramática alimentaria” propia de productos, técnicas o creencias extrañas. *“Conquista, tecnología, comercio y diferenciación social podrían ser considerados como los cuatro factores básicos de los cambios alimentarios”* (Contreras, 1993:79).

Isabel González Turmo muestra en un triángulo los elementos principales de los sistemas culinarios que identifican unos períodos históricos o territorios, que no suelen corresponderse con los estados políticos impuestos artificial o naturalmente.



*“Allí donde el espectro social es más amplio habrá una cocina más elaborada, al igual que una estructura social más diversa dará lugar a unos hábitos alimentarios más ricos y contrastados”* (González Turmo, 1998:23).

El modo de cocinar y de comer, conceptos que Jack Goody define como cocina y *cuisine*<sup>182</sup>, son dos de los rasgos importantes de la identidad cultural de un pueblo.

Desde el comienzo de su existencia al niño se le introduce en el gusto<sup>183</sup> de ciertos alimentos, con sus cualidades organolépticas, propios de su grupo social. Es entonces, cuando a partir de este proceso de enculturización alimentaria distinguirá los alimentos lícitos o no para comer, los ordenará en una escala de valores predeterminada decidiendo los que son propios de su identidad alimentaria. “Dime lo que comes y te diré lo que eres” expresaba Brillat-Savarin en 1826.

Incorporar un alimento es incorporar parte de sus propiedades culturales. De ahí su valor imprescindible en la formación del sentimiento de identidad de un pueblo: *“incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo, o parte, de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad”* (Cantarero, 2002:152).

El acto de comer es un hecho que genera y revela el modo que tiene de identificarse una persona. Por lo que come o deja de comer, por su elección de una determinada comida o producto dentro de la inmensa variedad de posibilidades que ofrece la cocina mundial, por el origen de estas comidas o de estos alimentos, por la condición de sentirse orgulloso de su elección, etc. se puede averiguar el área geográfica culinaria a la que pertenece, es decir, la cocina que le identifica. Junto a ello se descubren creencias, tabúes, trastornos culturales, etc. *“Existe, en efecto, muchas clases de indicios que muestran que los humanos eligen sus alimentos, en buena parte, en función de sistemas culturales alimentarios que pueden llamarse cocinas”* (Fischler, 1995:34).

Este mismo autor define cocina como *“un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero (también) puede entenderse “cocina” en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y*

---

<sup>182</sup> Este autor en su clásico *Cocina, cuisine y clase* lleva a cabo dicha distinción entre cocina como modo de preparación de la comida y *cuisine*, consumo de la misma.

<sup>183</sup> *“No hay que confundir el gusto con la gastronomía. Si el gusto es ese don natural para reconocer y amar la perfección, la gastronomía, por el contrario, es el conjunto de reglas que gobiernan la cultura y la educación del gusto. La gastronomía es al gusto lo que la gramática y la literatura son al sentido literario”* (Bordieu, 1998:66). *“Como toda especie de gusto, une y separa; al ser el producto de unos condicionamientos asociados a una clase particular de condiciones de existencia, une a todos los que son producto de condiciones semejantes, pero distinguiéndolos de todos los demás y en lo que tienen de más esencial, ya que el gusto es el principio de todo lo que se tiene, personas y cosas, y de todo lo que se es para los otros, de aquello por lo que uno se clasifica y por lo que le clasifican”* (Ibidem, 1998:53).

*prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y su consumo”* (Fischler, 1995:34).

Estas “cocinas” en ocasiones pueden coincidir con territorios administrativos, que aunque marcas ficticias reflejan marcadas identidades alimentarias. *“Ciertos alimentos o guisos que se producen para todo un gran espacio, dibujan regiones cuyas imágenes, aunque un poco borrosas, son bien sentadas; son alimentos federativos porque dan una unidad a la representación de los corpus alimentarios de las varias partes de una región extensa”* (Duhart, 5). Jesús Contreras por su parte afirma: *“un cierto número de indicadores gustativos afirma una identidad alimentaria y delimita muy vigorosamente la pertenencia culinaria a un territorio determinado”* (1993a:13). *“Uno de los aspectos más distintivos de una determinada cocina es una combinación específica de aromas y sabores, lo que permite una fácil identificación de los platos con un producto característico de una cocina en particular”* (Ibídem, 71).

Este mismo estudioso citando a Farb y Armelagos expone los cuatro elementos que dan lugar a lo que se denomina “cocina”: a) un limitado número de alimentos que ofrece el medio; b) un modo característico de preparar estos alimentos (cortados, asados, hervidos, etc.); c) el principio o principios de condimentación tradicional del alimento; y d) la adopción de un determinado conjunto de reglas como el número de comidas, el hecho de que el alimento sea consumido individualmente o en grupo, tabúes, etc. (1993a:71). Las cocinas muestran una dimensión étnica, nacional, o regional.

Al igual que ocurre con otro tipo de identidades, la identidad cultural alimentaria de una persona o de un grupo de gente unida por creencias o intereses comunes ya sean religiosos, nacionales, étnicos, etc., nacen, se desarrollan y mueren acordes a diferentes circunstancias.

Las identidades alimentarias resumen en sí mismas siglos de la historia de una pueblo. Son el producto de numerosas herencias recibidas gracias al contacto con otras gentes. Preferencias y rechazos, hacen que se erijan como únicas y singulares por una parte, aunque, al mismo tiempo, son muestras vivientes de la historia alimentaria universal. *“La construcción de una I.C.A. (identidad cultural alimentaria), de un grupo o de una nación entera procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios; un corpus alimentario y su representación son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de*

*procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la comensalidad, de cambios de imagen de un manjar y del que le come. Acumulación de modos de comer y de maneras de ver, una I.C.A. es una herencia cuyo destinatario aún no ha nacido”* (Duhart: 6).

*“La alimentación de un grupo humano se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo: de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias o de otra índole, redes de mercado y sistemas de venta y, por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad”* (González Turmo, 2005:47).

En el momento histórico actual, se puede advertir cambios en los hábitos alimentarios y en las identidades alimentarias de grupos de gente por influencia de la globalización, tal y como se descubre en este trabajo de investigación.

*“Els hàbits alimentaris es defineixen o redefeixen en els processos de construcció i reconstrucció de les identitats, i sovint enfront la modernització, reinterpretada diferencialment al llarg de la seva implantació”* (Millán, 2000a:7).

### 3. IDENTIDADES ALIMENTARIAS EN JORDANIA

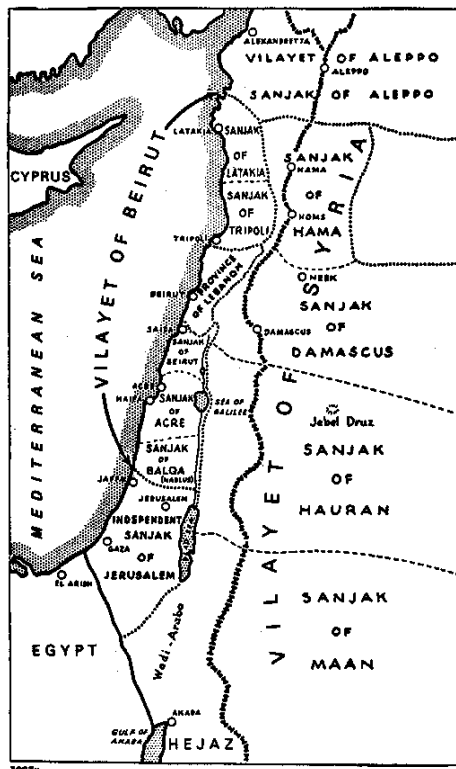
En época de los otomanos la división territorial-administrativa de la zona en general y de Jordania en particular era diferente a la que hoy conocemos como tal.



Fuente:

<[http://wpcontent.answers.com/wikipedia/commons/thumb/5/52/Ottoman\\_Syria\\_1918.png/250px-Ottoman\\_Syria\\_1918.png](http://wpcontent.answers.com/wikipedia/commons/thumb/5/52/Ottoman_Syria_1918.png/250px-Ottoman_Syria_1918.png)>

La gran provincia otomana de Siria estaba dividida en sub-provincias (en sing. *wila:ya*), gobernadas cada una por un valí, y cada una de las cuales, a su vez, en distritos (en sing. *sanyaq*) regidas por un hombre de confianza del valí.



Fuente: <<http://www.palestineremembered.com/Acre/United-Nations.-The-Palestine-Problem/M3007x.gif>>

El área de Jordania se fraccionaba en el *sanjāq* de Aylún, desde el río Yarmuk hasta el río Zarqa, (la primera que se creó en 1851), la cual formaba parte del mutasarrifato o gubernatura de Nablus.

Ramza y sus alrededores estaban ligados a la *sanjāq* del Huran (zona geográfica que hoy en día pertenece a Siria), y partes del valle del Jordán al área del Tiberíades (antes de Palestina y ahora de Israel).

Posteriormente, el *sanjāq* de Aylún fue anexionado al mutasarrifato del Huran. El distrito de Balqa, que abarcaba desde el río Zarqa hasta Wadi Mujib, con Salt como su centro se encontraba en el mutasarrifato de Nablus, al norte de la Jordania actual, el cual constituía el distrito menos conectado con las autoridades centrales otomanas hasta su reconquista militar en 1894, fecha en la que se le puso bajo la autoridad del valí de Damasco.

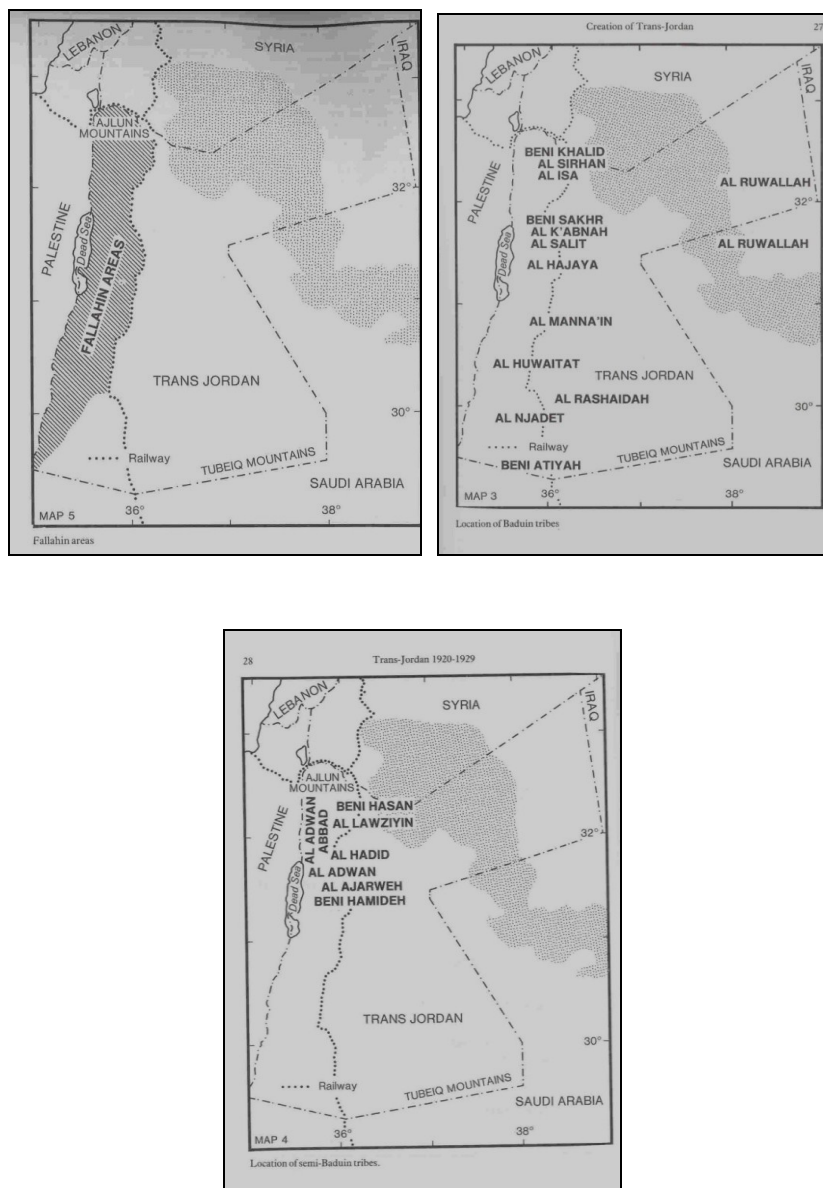
En los países que formaban la antigua provincia turca del Bilad Al-Sham existen diversos grupos de gente que pueden ser englobados en diversas categorías según su relación con el medioambiente: nómadas-beduinos, campesinos y habitantes de las ciudades<sup>184</sup>. Estos

<sup>184</sup> Refiriéndose a la población de Jordania, Kamel Abu Jaber especifica: “Only a generation ago almost four-fifths of Jordan’s population lived either a pastoral existence or in village and small towns. The change one observes today is not only in terms of urban versus rural residence, but in physical as well as psychological terms. Not only have the dress styles changed to become “Westernized” and “modern”, but changes have also taken place in consumer habits, in food consumption and calorie intake, and also in psychological and attitudinal terms” (1980:35).

grupos se comportan y actúan siguiendo unas pautas que encuentran su explicación en las asociaciones existentes entre el medio ambiente y su *modus vivendi*; en la historia y la política. No obstante, miembros e individuos de estos grupos hablan de similitudes entre todos.

En ellos se mantienen los viejos valores de la sociedad árabe, al mismo tiempo que se ven influenciados por la globalización actual.

En los siguientes mapas podemos apreciar su distribución en la Transjordania de 1920, poco antes del nacimiento del país como tal<sup>185</sup>.



Fuente: Abu Nuwar, *The history of the Hashemite Kingdom of Jordan. Volume 1: The Creation and Development of Transjordan: 1920-1929*, (1989:26-28).

Para descubrir la realidad de esta zona durante los últimos años de la presencia turca-otomana leer *Frontiers of the State in the Late Ottoman Empire: Transjordan, 1850-1920* de Eugene L. Rogan.

<sup>185</sup> Raouf Saad Abu Jaber y Felicity Cobbing en su trabajo *Beyond the River. Ottoman Transjordan in Original Photographs* afirman: “the exact size of the population at the end of the nineteenth century is not known, but a rough estimate puts the figure at around 250.000 people of whom nearly 150.000 were city and village dwellers, and the rest bedouins or nomadic tribes. In 1933, estimates of the British Mandate placed the number of the inhabitants between 300.000 and 350.000” (2005:15).

En el primer mapa se pueden descubrir las zonas campesinas contiguas a lo que hoy constituye Palestina e Israel. El segundo pone de manifiesto la distribución de las principales tribus beduinas y, el último, el de las tribus semi-nómadas.

Como centros urbanos importantes en esa época destacar la ciudad de Salt como el más sobresaliente<sup>186</sup>, según atestiguan los testimonios de los viajeros de la época. Ammán experimenta un incipiente renacimiento con muy pocos habitantes.

A comienzos del siglo XX no cabía hablar de identidades nacionalistas, como se ha estudiado, todos eran árabes dirigidos por un sistema político turco-otomano desde que estos habían conquistado e incorporado el mundo árabe a su Imperio en el siglo XVI.

Para poder explicar las identidades culinarias presentes en Jordania a principios del siglo XXI hay que partir de esta triple distinción social<sup>187</sup>. *“Compartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia y de identidad, podría decirse que la comida alimenta, también, el corazón, la mente y el alma”* (Contreras, 1993:67).

Mi hipótesis, a partir de la cual se puede explicar la cocina jordana actual, no es otra sino la de que no se puede defender la existencia de una cocina jordana, palestina, siria o libanesa en sí, sino de una cocina beduina o campesina fundamentalmente, y en menor medida, de una cocina metropolitana, puesto que los habitantes de las principales ciudades de estos países son antiguos campesinos o beduinos tal y como se puede deducir de sus hábitos alimentarios<sup>188</sup>. Todos ellos conforman lo que se podría denominar una cocina levantina, espacio culinario al que afluyen la cocina turca fundamentalmente, pero también la cocina persa y una heredada cocina procedente de la Península Arábiga con sus ancestrales hábitos alimentarios beduinos; sin olvidar la gran revolución mundial que supuso la incorporación de los ingredientes y productos llegados del Nuevo Mundo<sup>189</sup>: *“La cuisine del Medio Oriente deriva de la cuisine de Mesopotamia, de Asiria y, más tarde, del Imperio Persa, que data del 550 a.C. y fue el primer imperio que ocupó toda la región. Los griegos macedonios, los romanos y los partos lucharon por el dominio de la zona, y durante el período del Imperio Persa de los Sasánidas, desde los siglos III a VII d.C., la cultura del alimento experimentó*

---

<sup>186</sup> Consultar ciudad de Salt en el Capítulo I.

<sup>187</sup> Amado Millán asevera no obstante: *“los factores tecno-ambientales no explican las diferencias alimentarias de grupos socioculturales habitando un mismo entorno o entornos similares. Luego el entorno no puede considerarse como determinante sino más bien como condicionante”* (2004:8).

<sup>188</sup> Jean Claude David en su artículo *“La cuisine, manger à Damas”*, en el que lleva a cabo un estudio de la tradición culinaria de Damasco en particular y del *Shā:m* en general, defiende la misma hipótesis: *“Dans cet ensemble où mêlent tradition villageoise et bédouine, perfectionnements citadins et raffinements princiers, chaque région, chaque ville peut aussi partager des caractéristiques avec ses voisins au-delà des frontières, les plus proches ou les plus lointains, en fonction de liens historiques, économiques, familiaux anciens”* (1993:226).

<sup>189</sup> Afirma uno de mis informantes: *“Los palestinos, sirios y libaneses tomaron su comida de Turquía. Jordania es ahora cuando ha entrado en este grupo porque los palestinos les han hecho que entren a los jordanos”* I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

*importantes avances*” (Goody, 1995:166). Continúa: “*los árabes poseían una limitada tradición culinaria basada en la comida de beduinos y campesinos*” (Ibídem:166), lo que viene a corroborar mi idea.

“*Current food vocabulary in the region was most probable developed and generalized in later ottoman times*” (Zubaida & Tapper, 2000:9). “*Many things eaten now in the region are of relatively recent origins*” (Ibídem, 2000:19).

La alimentación es, pues, uno de los elementos sociales que sirve a un grupo humano para tomar conciencia de su diferencia, de su etnicidad e identidad, en este caso de una identidad levantina-*sha:miyya*.

Lévi-Strauss consideraba que la cocina de un pueblo constituye una "lengua" que responde a un "lenguaje" en la que cada cultura traduce inconscientemente su propia estructura (gracias a las gramáticas culinarias, esto es, de los productos, las técnicas y las creencias que la caracterizan) existiendo así diferentes "hablas" o "dialectos" culinarios.

Esta idea admite una correlación entre la realidad lingüística y culinaria de Ammán.

En la capital de Jordania, siguiendo a Cleveland, se habla un dialecto beduino, que él denomina “*yigu:l*”/“*bigu:l*”, un dialecto rural “*baku:l*” y uno metropolitano “*be’u:l*”, procedente de los centros urbanos de Palestina, el cual cuenta con un mayor prestigio social. Su característica fonética más sobresaliente es el hecho de que el sonido gutural /q/ propio del árabe clásico (se refiere al árabe clásico) se pronuncia /g/ en dialecto beduino, /k/ en el rural y /ʔ/ en el urbano (1963:56-57).

El árabe jordano forma parte, a su vez, del “dialecto levantino”, dialecto empleado en el conjunto del Bilad Al-Sham.

Resalta la igualación existente en Ammán entre sus dialectos-gramáticas culinarias y sus dialectos lingüísticos, puesto que en ambos casos se puede hablar de dialectos-identidades-gramáticas urbanas, campesinas y beduinas.

### 3.1. Beduina

Los arqueólogos coinciden en que la evolución de la sociedad y la economía en la zona de Jordania, como en el resto del Bilad Al-Sham, desarrolló unas tempranas formas de vida propiamente tribales, que permanecen muy vivas en la población beduina de estos países.

Los alimentos derivados de la leche como el queso, el *labane*<sup>190</sup>, el *yami:d*<sup>191</sup>, la mantequilla, la manteca y el yogurt, así como la carne de los animales que crían, cabras y

---

<sup>190</sup> Consultar el anexo 4 y los productos provenientes del animal en la cultura beduina tras la receta del *mansaf*. El *labane* es una variedad del yogurt. Para elaborarlo se introduce el yogurt en un lienzo lo suficientemente



ovejas en especial, han constituido durante siglos los alimentos base de la dieta beduina. Junto a ellos el trigo y el dátil, alimento este último, emblema del pueblo árabe<sup>192</sup>. *“The bedouin subsists on cereals and milk products (...) Cereals, mainly wheat, are taken with every meal often in the form of bread and burghul, cracked wheat. Unleavened bread is baked daily and eaten fresh; burghul is boiled and eaten as a complete meal, sometimes with butter or yogurt. Bread, however, still constitutes the bulk of the average Bedouin diet”* (Abu Jaber, 1987:68).

Raramente cultivaban, se limitaban al intercambio de productos con los campesinos o con los habitantes de las ciudades, una vez que se acercaban a ellas. Abderrahmán Munif en su libro *Historia de una ciudad* en el que rememora su infancia en la Ammán de los años cuarenta nos da cuenta de ello en repetidas ocasiones: *“Al salir de la escuela, tomando dirección oeste, los estudiantes pasaban por la tienda de Ubaidán, en la que despachaba su hermano Suwaileh. Aunque tenía unos pocos sacos de arroz y lentejas, además de un par de cajas de té, aquél era –ante todo- el punto de encuentro de los beduinos. Allí se cerraban tratos importantes sobre los rebaños que habían llegado, o que habrían de llegar, y se concertaban algunos pactos políticos. Un poco más allá estaba Wadía el carnicero, que regentaba la carnicería más grande de Ammán en los años cuarenta –sobre todo durante la guerra-, y solía tener las reses colgadas fuera, principalmente vacas y camellos”* (1994:266). En otro momento narra: *“En la explanada y en sus gradas (del Anfiteatro), se vendían, compraban e intercambiaban cosas que no tenían cabida en ningún otro mercado. Las palomas no se vendían en el zoco Halal, tampoco los conejos. Su principal punto de venta, tal vez el único, estaba al pie de las columnas. Lo mismo ocurría con otras aves y animales no domésticos como las gacelas, muy abundantes en aquella época. Los beduinos las traían a la ciudad, las llevaban de aquí para allá y, si encontraban un comprador, se las vendían allí mismo; y si no, iban a “la plaza”, donde siempre había alguien dispuesto a comprárselas. También había perdices, halcones y, en menor medida avutardas”* (Ibidem:363).

Es la cultura culinaria de los beduinos la que interesa resaltar dado el empeño del Gobierno jordano en mostrar a ésta como la oriunda del país, restándole importancia a las demás. *“The fact that Transjordanians of settled and Bedouin origins, Christian or Muslim, were active in promoting Jordan’s Bedouin image attests to the inclusive project of*

---

grueso que permita desprender casi todo su suero (*maşel*). Se deja colgado durante unos dos días, tras los cuales se podrá consumir.

Para conservarlo más tiempo es preferible tomar el *labane*, todavía en el lienzo y tras un día pendido prensarlo con la ayuda de una tabla de madera colocando encima de él algún objeto pesado que facilite dicho prensado. Así debe de permanecer durante 24 horas.

La forma de presentación y conservación más campesina es en pequeñas bolitas sumergidas en abundante aceite de oliva con el fin de mantenerlo en buenas condiciones durante meses.

<sup>191</sup> Se explica en un apartado posterior reservado al *mansaf* como plato- tótem.

<sup>192</sup> Recordar, asimismo, que *El Corán* nombra la miel, la leche y los dátiles como los alimentos más importantes, equilibrados y medicinales para la dieta del ser humano.

*bedouinizing all jordanians as a form of nationalizing* (...) *“all those who are today identified and who identify themselves as Jordanians must have lived like the Bedouin in their evolutionary childhood before they became modern urban adults”* (Massad, 2001:77).

Este hecho es una realidad en la sociedad jordana actual. Los valores beduinos se sobreponen de manera muy clara a los restantes, ya sean religiosos (musulmanes o cristianos) o culturales no beduinos.

Cuando Abdallah I llega al territorio que hoy forma Jordania se encuentra con una serie de tribus beduinas a las que tiene que aplacar para convertirse en el jefe o *za‘im* de todas ellas. Esto lo consigue concediéndoles puestos relevantes en la política del país, así como en la cultura del mismo<sup>193</sup>.

Los valores beduinos son los que se resaltan y ensalzan como genuinos en la identidad cultural del Reino<sup>194</sup>. Y en esta identidad cultural, la alimentación detenta un puesto importante. Prueba de ello es que tanto el *mansaf*, como comida, y el café *sa:da*, como bebida, sean los dos emblemas culinarios de Jordania. No obstante, la llegada masiva de palestinos, la mayor parte de ellos campesinos o habitantes de los núcleos urbanos palestinos, ha propiciado que la identidad alimentaria jordana se impregne de sus múltiples y ancestrales hábitos alimentarios, la mayoría de ellos propios de la gente del campo y las ciudades<sup>195</sup>.

Es una realidad, que la identidad culinaria jordana es fundamentalmente campesina, aunque en los momentos principales en la vida del ser humano tales como son los ritos de paso y las festividades religiosas, tanto musulmanas como cristianas, se imponen los valores culinarios beduinos.

---

<sup>193</sup> No se debe de olvidar, igualmente, que los Hashemíes son beduinos que proceden del Hiyaz.

<sup>194</sup> *“The tribe or tribal confederacy determined practically every aspect of people’s lives, forming in most cases their principal frame of reference”* (Alon, 2007:13).

*“Transjordan did not evolve according to the “Syrian model” of a modern state, nor did it adopt the “Hijaz model” of a tribal chieftaincy. Rather, it became what Toby Dodge has termed a “Hybrid state” which combined and accommodated some traits of both”* (Ibídem, 2007:60).

<sup>195</sup> El valor del *mansaf* entre la población palestina también es recogido por Elihu Grant en su labor como antropólogo a principios del siglo XX en esta zona: *“When there are visitors at the guest-house who are to be fed, the people take one of the huge dishes known as the minsaf, fill it with food, generally rice and mutton, and several help to carry it to the guest-chamber, supporting it in a large piece of sacking, which they hold by the four corners”* (1976:166).

### 3.1.1. *Mansaf* (منسف)



Fuente: Autora

El *mansaf* se ha constituido en uno de los símbolos de identidad en Jordania.

*“Es la comida más popular. Es la comida tradicional de los jordanos”.*<sup>196</sup>

*“El mansaf es lo que hemos heredado de nuestros ancestros y nuestros antepasados”.*<sup>197</sup>

Equivale a lo que se conoce como plato-tótem, es decir, un plato al que se le atribuye un valor simbólico especial, relacionado con la identidad cultural de un pueblo. *“Los “plato-tótem”, que son la oportunidad de la rememoración y de la emoción, se convierten también en “marcadores” de la especificidad y la diferencia. Sirven, además, para la transmisión de un mismo patrimonio de pertenencia que servirá más tarde, a su vez, para la rememoración emotiva por parte de la generación siguiente”* (Fishler, 1995:149).

El estudio de la preparación y consumo del *mansaf* revela muchos de los hábitos alimentarios importantes que defiende y muestra la autonomía de esta cocina entre las demás: *“la constitution d’un plat national serait une idée, une représentation de ce que consomment les autres, par opposition à nous. Nous nous sentons unis dans une même cuisine, face à ce que mangent les barbares, les étrangers, qui ne se nourrissent pas comme nous, leur alimentation illustrée par un plat que nous pensons caractéristique. L’identité culinaire se fait par l’exclusion en quelque sorte”* (Hubert, 2000:10).

Su ingrediente principal es el llamado *yami:d*<sup>198</sup>.

<sup>196</sup> I-12 (Hombre beduino, musulmán, 48 años, estudios secundarios, carpintero con negocio propio, barrio de la Ciudadela, en la zona *este* de Ammán, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico medio).

<sup>197</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona *este* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio)

<sup>198</sup> El *yami:d* es yogurt sin suero con sabor agrio.

El más famoso es el que se encuentra en la zona del Karak al sur de Amman. Sus condiciones geográficas y atmosféricas permiten que su ganado produzca una leche mejor, la cual es la utilizada en su elaboración. Sus animales son conocidos por no ingerir más alimento que las hierbas que crecen en los secos campos de esas tierras. El *yami:d* era de leche de oveja o de cabra. Hoy puede ser de vaca pero no es el auténtico.

Son muchos los que le añaden harina en el resto del país para que el producto sea más abundante.

Los precios varían según el tipo y la clase que se compre. Según precios anteriores a 2006 el *yami:d karaki*: costaba unos 8 dinares el kilo (unos 12 euros), el que provenía de Iraq un dinar el kilo (un euro y cuarto el kilo) y un *yami:d* normal no *karaki*: procedente de otra parte del país de 4 a 5 dinares el kilo (de 6 a 8 euros el kilo). Había, incluso, *yami:d* que costaba 36 dinares el kilo (45 euros).



Fuente: Autora

Los beduinos en su recorrer por el desierto necesitan conservar el yogurt fermentándolo, desecándolo y solidificándolo con el fin de transportarlo con comodidad. “*El yami:d procede del yogurt normal al que se le ha secado y se le ha quitado el suero. Normalmente se prepara en primavera o verano. Es de origen turco. El yami:d se utiliza en Jordania, Siria, en partes del Iraq y de la Península Arábiga. Se realiza de leche de cabra o de cordero y más raramente de leche de vaca. Para cocinarlo hay que añadirle agua. Destaca por ser rico en proteínas*” (Musa:qir, 2002:123).

Una vez que se va a cocinar necesita ser diluido y macerado en agua. Es entonces cuando recibe el nombre de *mari:s* (مریس)<sup>199</sup>. Ya cocinado, adquiere diversas denominaciones entre las que se destacan la de *shara:b* (شراب), *liya:n* (ليان) o *mli:hiye*<sup>200</sup> (ملحية).

El *shara:b* debe recubrir una bandeja o *seder* de arroz, en cuya base inferior se coloca un pan denominado *shra:k* (شراك) (de capa muy fina) y en su cara exterior grandes trozos de carne de cordero o de cabrito. Coronando el plato se encuentra la cabeza del cordero y numerosos frutos secos (almendras, piñones o pistachos) que, espolvoreados por encima, añaden textura y color<sup>201</sup>.

---

Para elaborarlo se toma el yogurt que ha soltado parte de su suero y se coloca a fuego lento con el fin de que desprenda todo el suero posible. Tras esta operación se introduce en una bolsa de tela bastante gruesa en la que permanece durante días para que acabe de soltar el suero que todavía pueda poseer. Transcurrido ese tiempo por cada kilo de yogurt se añaden 200 gramos de sal y se le da vueltas hasta que quede en forma de bolas tan grandes como el puño de un hombre fuerte generalmente.

La sal sirve para su conservación. Si se desea que se conserve durante un tiempo más prolongado se le añade más sal, en caso contrario será poca la sal añadida. Se puede conservar de esta manera años, el único inconveniente es que con la pérdida del suero pierde la casi totalidad de sus vitaminas.

Hay quienes añaden colorante (cúrcuma, *korkom*) para que quede de un color amarillo.

El *yami:d* se debe dejar secar al aire libre. No conviene introducirlo en una bolsa de plástico porque se agria y se estropea.

<sup>199</sup> La palabra “*mari:s*” proviene del verbo *maras* “*macerar*” (Corriente, 1991:715).

Se debe de prescindir de la primera agua caliente que se utiliza para ablandar el *yami:d*. Con la segunda se cuece el yogurt al fuego. El color que se consiga será más blanco y más parecido al yogurt original.

<sup>200</sup> Palabra más antigua.

<sup>201</sup> La receta del *mansaf* aparece en el anexo 4.



Fuente: Autora

### - Orígenes del *mansaf*

El *mansaf* tal y como hoy lo conocemos es un plato que nace con la incorporación de dos de sus elementos principales: el *borgol* (trigo de grano partido y precocido), posteriormente sustituido por el arroz, aunque en ocasiones se siga combinando con él<sup>202</sup> y el *yami:d*.

Hasta mitad del siglo XX era prácticamente mínimo el consumo de arroz en Jordania<sup>203</sup>. Fueron los ingleses y los palestinos llegados en el año 1948<sup>204</sup> quienes lo difundieron y popularizaron.

<sup>202</sup> En los restaurantes, como Yabri, todavía hoy preguntan si se quiere *mansaf* con *borgol* o con arroz.

<sup>203</sup> No quiere decir que no existiera. Aunque el arroz era conocido, no era usado por los beduinos. Por ejemplo en el sur y este de la Península Arábiga se utilizaba tal y como recuerda Aḥmad Al-‘Abba:di: en su artículo sobre el *mansaf* (1976:172). Del mismo modo el padre Jaussen en su *Coutumes des arabes au pays de Moab*, en el que lleva a cabo un estudio sobre las costumbres de las tribus beduinas establecidas entre la zona de Ammán y Maán de 1901 a 1905, al describir el *mansaf* nombra al arroz como uno de sus ingredientes: “Mais lorsque le mouton a été tué, le pain et la viande sont offerts en même temps dans le même plat ou laqin. Au fond du laqin, on place d’abord une couche de shira:kih; on met ensuite du riz cuit au beurre, puis la viande cuite au leben et nageant dans le beurre, et on présente le tout aux hôtes qui puisent avec le main” (1948:64).

Con la llegada de los ingleses se facilita el comercio del arroz entre los habitantes de Transjordania. *“As for burghul (cracked wheat) and farikah (roasted green wheat) which were used in most dishes, by villagers and urbanites alike (Bedouins mostly used bread as their main accompaniment to meat), they were to be substituted with white rice, which, because of its high price was used by the Bedouins and the peasants previously only on festive occasions. Colonial trade relations had made the one expensive rice more affordable and available, thus competing with local grains”* (Massad, 2001:158). Este mismo autor especifica que fueron los mercaderes quienes introdujeron en la región del Balqa el arroz allá por el año 1925<sup>205</sup>. *“An invitation was extended to many people in Ghawr Nimrayan to come and eat rice-based mansaf, “and people saw how rice is cooked and it is incorporated in the mansaf and immediately copied this method. The transition was in fact gradual. At first, mansaf would be made with burghul and covered with a thin layer of rice on top. Slowly, rice became more fully incorporated replacing burghul completely”* (Massad, 2001:158).

Será en la década de los años 60 y 70 del siglo XX cuando el arroz pueda llegar con facilidad a amplias zonas de la población, lo que potencia su adopción hasta convertirse en el alimento base de la cocina jordana.

Con respecto al *yami:d* ocurre algo parecido. Los beduinos no usaban el *yami:d* para cocinar el *mansaf*. Sólo la gente del campo era la que empleaba esta especie de yogur agrio para acompañar al arroz y a la carne<sup>206</sup>. Los beduinos cocinaban con el caldo de la carne o con manteca (*samen baladi*:). *“Dicen que los árabes no conocen los colores. Estos cocinaban la carne en agua y sal sólo hasta la época de los Omeyas, época en que introdujeron los colores en la comida (...) Los beduinos se encontraban en la época de cocinar en agua y sal hasta una época muy reciente en Jordania, especialmente en algunas zonas del sur y de Wadi ‘Araba y del Sinaí, los cuales añadían una pequeña cantidad de yogurt para el shara:b”* (Al-‘Abba:di:, 1976:170).

Es cierto que los beduinos hacían *yami:d* pero lo reservaban para los años malos como último recurso. Elaboraban con él una salsa no relacionada con el *mansaf*.

*“En el mansaf al principio no había mari:s sólo se hacía con el caldo de la carne. Allá por los años 40 fue el momento en*

<sup>204</sup> Uno de mis informantes perteneciente a la familia beduina cristiana de los Haddadin, establecidos en diferentes partes de Jordania, especialmente en la zona de Madaba y del Karak, recordaba cómo su abuelo contaba que él fue uno de los primeros de su zona en cocinar el *mansaf* con arroz allá por 1940 ó 1941. Por otra parte, resaltar que los palestinos han tenido desde siempre más contactos con el exterior, dado el comercio que desde antaño han realizado por los puertos marítimos establecidos en su territorio.

<sup>205</sup> En época turca las relaciones comerciales y mercantes se llevaban a cabo de este a oeste y no de norte a sur como en la actualidad. De este modo, la región de Balqa con Salt como centro urbano más destacado, estaba relacionada económicamente con la ciudad y los alrededores de Nablus, Hebrón con el Karak y Gaza con Maán. En Transjordania, a finales del siglo XIX y principios del XX, Salt, Karak, y Maán constituían los tres centros urbanos más destacados (léase a Eugene Rogan).

<sup>206</sup> Parece ser que es de tradición turca-otomana el uso del yogurt en las comidas.



*el que se empezó a añadir el yami:d al plato. En un principio sólo consistía en pan shra:k (el más fino que existe) con manteca y carne de cordero o de cabra. En las bodas se encendía el fuego y el plato se cocinaba allí. Lo mismo ocurría en las fiestas religiosas y en los funerales, etc. Antes era mejor porque antes siempre se hacía el mansaf con corderos ahora se sacrifican los pollos no los corderos. El mansaf constituye para nosotros (los beduinos) prestigio*<sup>207</sup>.

Es por todo esto que el mansaf hay que enlazarlo con diferentes platos<sup>208</sup>. Uno de ellos es el conocido como *hafi:t* (هفيت)<sup>209</sup>, el cual se cocina con *shara:b*, carne, pan *shra:k* y manteca animal producida en el país, (el arroz y los frutos secos son de nueva incorporación). Otro es el llamado '*e:sh* (عيش)<sup>210</sup>, compuesto de carne, *shara:b* y de trigo roto en dos partes conocido como *yari:she*<sup>211</sup> (جريشة), también se puede elaborar con *borgol*<sup>212</sup>, igualmente trigo roto pero de tamaño más pequeño que el anterior muy presente todavía en la cocina jordana actual<sup>213</sup>. Finalmente, con el *fati:te* (فتيته) compuesto de tropezones de pan *shra:k*, *shara:b* y manteca.

Otra informante nacida en Ammán recuerda su infancia:

*"Antes comíamos fawi:r(e)"*<sup>214</sup>. *Se hervía el yogurt con la carne y se cocinaba. Luego se ponía el yogurt con la manteca y el pan. Se comía con la mano. Recuerdo que el arroz llegó a Jordania allí por los años 30. También comíamos el 'e:sh,*

<sup>207</sup> *Waḥa:ha* es la palabra usada por los beduinos de la zona de Ber Al-Sabaa para referirse al prestigio, el cual hace referencia a la importancia del *mansaf*, plato que constituye todo para ellos. En árabe clásico es *waḥa:ha* (وجاهة).

I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>208</sup> El plato típico de los beduinos árabes era el caldo de carne con pan. Es el mismo plato de los pastores mediterráneos. Así, en la Península Árabe recibe el nombre de *majbu:s* (مجبوس) o en el Creciente fértil *zari:d* (ثريد). Nina "Yami:l en su libro *La comida en la cultura árabe* recuerda que Mahoma afirmaba "*el tharid es la mejor de las comidas como Aesha es la mejor de mis mujeres*" (22:1994). En época del Profeta consistía en caldo de carne con verduras y opcionalmente se acompañaba de legumbres. El caldo se vertía sobre trozos de pan que empapaban el caldo. En España, nos recordaría, por ejemplo, al gazpacho extremeño.

<sup>209</sup> Este plato es todavía consumido por algunas familias de la zona del Deraa en Siria.

<sup>210</sup> "'E:sh" procede de la palabra '*aysh* "vida, vivir" (Corriente, 1991:545).

<sup>211</sup> *Benjāresh*, "*yārasha*" (جرش). significa "triturar, machacar, moler groseramente" (Corriente, 1991:108).

Notar cómo existe una comida que lleva este nombre tal y como atestigua el padre Jausen en su estudio sobre Jordania "*Le burgul ou blé concassé, préparé souvent comme le riz ou les lentilles, avec de l'eau et du beurre: c'est le yari:sheh*" (1948:64). Elihu Grant en su estudio de Palestina en los años 20 también muestra la importancia del mismo: "*Crushed wheat, called jerisheh, may be prepared and used as a breakfast cereal*" (1976:79). Sobre el borgol este mismo autor explica: "*Burghul is prepared as a winter food. The wheat, after cleansing, is boiled until it is partly cooked. It is spread in the sun and dried and finally crushed in the hand-mill to the required fineness. The favorite size is about like broken rice*" (1976:79).

<sup>212</sup> Usar *borgol* es algo más nuevo porque es más caro.

<sup>213</sup> Hasta la actualidad los beduinos que viven en el desierto consumen los dos, siempre con la mano.

<sup>214</sup> Actualmente *fawi:re* se refiere a un plato que incorpora cebolla cocinada en manteca con diferentes tipos de verduras. Se le puede añadir *shara:b*, el cual debe hervir con ellas. Se puede acompañar con pan, arroz o *borgol* (algo más novedoso).

*yogurt con trigo. Se comía con la mano. Los beduinos hasta el día de hoy los comen los dos junto al rashu:f. Antes hacían rashu:f (shara:b, lentejas (hay quien pone también garbanzos), un poco de arroz y de cebolla, y abundante pan shra:k (como base del plato), ‘e:sh, fri:ke, myaddara, borgol, no había mansaf. Yo como el mansaf con la mano. ¿Hay algo mejor que la comida con la mano?’*.<sup>215</sup>

Cuando no existía el arroz, el borgol, producido en el país sin dificultad desde la Antigüedad, se constituía como el alimento principal de la dieta beduina jordana. De ahí que exista un refrán en Jordania que reza: “(se le dio la) gloria al arroz y el borgol se ahorcó” (العِزُّ لِلرُّزِّ، والبُرْغُلُ شَنَقَ حَالَهُ).

El arroz toma, con su introducción en el país, el puesto de alimento rey, convirtiéndose en la guarnición esencial de cualquier comida.

Con la introducción del arroz el plato se transforma en lo que hoy se conoce como *mansaf*<sup>216</sup>.

*“El arroz antes era egipcio, de la India o de la China. El mejor de los tres era el egipcio. Era muy rico, no te cansabas de comerlo. No es como el de hoy que se rompe y no sale bien. Además, también recuerdo que el pan shra:k era muy grande”*.<sup>217</sup>

La incorporación del perejil y de los frutos secos como adorno en la cara del *mansaf* es la última modificación que experimenta.

#### -Comensalía en torno al *mansaf*

El consumo del *mansaf* sigue un ritual y unas normas de etiqueta muy bien establecidas.

Es importante notar que cada una de las familias, especialmente las de origen transjordano, otorga al plato un toque especial a la hora de cocinarlo. De igual manera, las normas de etiqueta pueden variar ligeramente entre ellas, aunque hay algunas que se mantienen presentes en todas.

Tanto el *yami:d* como la carne, antaño, era preferible que fueran cocinados por el hombre; el arroz, ingrediente de menor valor simbólico que los anteriores, podía serlo por la

<sup>215</sup> I-53 (Mujer campesina, musulmana, 80 años, estudios medios, jubilada, barrio de Dahiet al-Rashid en la zona oeste de la capital, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico medio).

<sup>216</sup> Resaltar que el plato sigue evolucionando. Una nueva modalidad de *mansaf* presenta tomate. Alguna familia establecida en la zona de Madaba ha empezado a innovar.

<sup>217</sup> I-53 (Mujer campesina, musulmana, 80 años, estudios medios, jubilada, barrio de Dahiet al-Rashid en la zona oeste de la capital, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico medio).



mujer. La razón hay que buscarla en la importancia del honor en la sociedad beduina. La mujer no debía ser vista cocinando fuera de la tienda delante de hombres ajenos a la familia.

La tradición manda que sean los varones mayores los primeros que se sitúen alrededor de la fuente de arroz. Una vez que ellos hayan terminado serán seguidos, primero, por los hombres más jóvenes y, por último, por las mujeres y los niños<sup>218</sup>. En otras familias, no obstante, hombres y mujeres pueden comer juntos, en la misma habitación, aunque de bandejas diferentes. Existe siempre una bandeja reservada para los hombres y otra para las mujeres.

El *mansaf* es el plato cocinado en la mayor parte de los llamados ritos de paso. Así, está presente en pedidas de mano, bodas, funerales, circuncisiones y acontecimientos importantes en general.



Fuente: Autora. Diván de la familia Al-Tal en Irbid.

*“Forma parte de las raíces de Jordania. Para las bodas con más de mil personas es la comida preferible, igualmente para los funerales. Es imposible realizar más de una comida para esas ocasiones. En un hotel sí que es posible pero eso rompe con las tradiciones. La familia del novio es la que tiene que cocinar el mansaf. Si no, hay cocineros especiales de la familia que son los que cocinan. Hay gente que sacrifica a los corderos en casa, otros, sin embargo, van a los mataderos”.*<sup>219</sup>

<sup>218</sup> Sin embargo, hay que hacer notar que en la mayor parte de las veces eran las mujeres las que habían cocinado el plato al completo, y ya anteriormente habían apartado los mejores trozos de carne para ellas.

<sup>219</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

Existen una serie de canciones relacionadas con esta comida. Por ejemplo, cuando lo cocinan las mujeres para la boda, la madre del novio suele entonar<sup>220</sup>:

*“Amplía el espacio para mí, oh  
padre de fulano  
amplía el espacio  
la alegría de los jóvenes y el gozo  
para nosotros  
no digas que nos has olvidado, oh  
padre de fulano  
no digas que nos has olvidado y  
amplía el espacio  
y lo primero es que he hablado de ti  
y tu eres el primero  
el más querido, amplía el espacio  
para mí, oh padre de fulano”*

وسع الميدان بي يا ابو فلان  
وسع الميدان  
الفرح للصبيان والعز لينا  
وسع الميدان  
لا تقولو انسيك بي ابو فلان  
لا تقول نسيك وسع الميدان  
واول ما طريتك وانت المبدى  
العزير الغالي وسع الميدان بي ابو فلان

Y cuando se sirve<sup>221</sup>, se oye:

*“Echa (sirve) la comida (mansaf) oh! el  
que ha aprendido a cocinarlo, al huésped.  
Echa (sirve) la comida (mansaf) oh! el  
que ha aprendido a cocinarlo, al huésped  
Echa (sirve) la comida (el mansaf) poco a  
poco y llama (a los demás)  
Echa (sirve) la comida (el mansaf) poco a  
poco y llama (a los demás)”*

صب القرى يالي معلم على  
القرى  
صب القرى يالي معلم على  
القرى  
صب القرى بشو يش ومنادي  
صب القرى بشو يش ومنادي

El *shara:b* se debe ir añadiendo sobre el arroz que se va a consumir, no sobre toda la bandeja. Y es importante que se sirva desde afuera de la bandeja hacia adentro.

Es obligatorio comerlo con la mano derecha, manteniendo la izquierda ligeramente apartada preferiblemente detrás de la espalda<sup>222</sup>. De este modo se muestra una conexión más fuerte con los dueños de la casa, personas que han realizado la invitación.

*“Yo como con la mano el mansaf, las mujeres usan la  
cuchara. En nuestra sociedad está mal visto que se coma con la  
cuchara el mansaf”<sup>223</sup>.*

<sup>220</sup> Se trata del *tarwi:de* (ترويدة), es decir, canción cantada junto a las alborobas cuando se sirve el *mansaf*.

<sup>221</sup> Siempre se canta excepto en los funerales por respeto al muerto.

<sup>222</sup> Los musulmanes deben de comer con la mano derecha porque es con la mano izquierda con la que hacen las abluciones antes de la oración y por ello es una mano impura reservada para la limpieza de las partes no nobles del cuerpo.

<sup>223</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo). Tengo que hacer notar que en mis entrevistas la inmensa mayoría de los hombres preguntados dicen comer el *mansaf* con la mano, especialmente en las invitaciones. Para algunos, este hecho, es identidad jordana. De ahí, que los palestinos que rechazan esta identidad o que no son de origen beduino, hagan alarde de utilizar siempre la cuchara.



Fuente: Autora

Esta es una costumbre árabe que tomó tintes religiosos con la llegada del Islam<sup>224</sup>. El Profeta expresa en uno de sus hadices: “*Oh chico, di el nombre de Dios, come con tu derecha y come de lo que está cerca de ti*”, (يا غلاب سم الله وكل يمينك وكل مما يليك)<sup>225</sup>.

El comensal tiene que tomar el arroz empapado en *shara:b* y haciendo una bolita con el mismo mediante habilidosos toques, la introducirá en la boca con la ayuda del dedo pulgar tras un rápido movimiento<sup>226</sup>. Obligatorio es coger el arroz empapado en yogurt de la parte de la bandeja que tiene enfrente de él, tal y como aconseja el hadiz ahora visto. Se considera de mala educación invadir el espacio de otro de los comensales, de ser así, se le introducirá la mano en el arroz caliente con el fin de que se la queme o bien se le servirá el *shara:b* encima para que le escalde en forma de castigo. Esta es la forma tradicional mediante la cual se debe de comer el *mansaf*.

La carne es el ingrediente que posee un mayor valor simbólico<sup>227</sup>. “*In a society where camels, sheep and goats are the mainstay of the economy, meat is not the staple dish and in a*

<sup>224</sup> Jalil Al-Qaisi, uno de mis informantes me explicaba que su hijo comía siempre con la mano izquierda, tuvo que estar pegándole constantemente en la mano para que se acostumbrara a hacerlo con la derecha.

<sup>225</sup> En otro hadiz se puede leer. “*Abdulah Ibn Busr –que Dios esté complacido con él- narró: el Profeta (la paz y las bendiciones de Dios sean con él) tenía una gran cacerola llamada “La clarita”, que para llevarla tenían que acudir cuatro hombres. En cierta ocasión y después de la oración de media mañana, se trajo aquella cacerola con pan que se había troceado, además de la carne y su caldo. Los compañeros se reunieron alrededor de la misma, pero como eran muchos, el Enviado de Dios (la paz y las bendiciones de Dios sean con él) tuvo que sentarse sobre sus rodillas. Un beduino dijo: ¿Qué clase de sentada es esa? El Enviado de Dios (la paz y las bendiciones de Dios sean con él) respondió: ¡Dios me hizo un siervo noble, y no me hizo un tirano transgresor! Luego añadió: ¡Comed empezando por los bordes de la comida! ¡Dejad la comida del centro para que traiga la bendición!*” (Al-Nawawi, 1995:169).

<sup>226</sup> “*Podíamos amasar entre los dedos (con tal de no emplear las palmas) buenas bolas de arroz y grasa, o hígado y carne, suavemente apelmazadas, y llevárnoslas con ayuda del pulgar y el índice doblado hasta la boca. Con la habilidad precisa y el amasado correcto la albóndiga se desprendía limpiamente de la mano (...)* Nuestro anfitrión se mantenía en pie cerca del círculo, animando a todos a comer con piadosas expresiones. A toda velocidad masticábamos, arrancábamos, cortábamos y tragábamos, sin pararnos siquiera a hablar, ya que la conversación podía resultar un insulto para la calidad de la comida” (T.E. Lawrence de Arabia, 1999:357).

<sup>227</sup> Claude Fischler afirma en *El (h)omnívoro*: “*Sacrificio, ritualización, reparto: está claro que el consumo de carne es indisociable y, por así decir, consustancial, a la vez de lo sagrado y de la sociabilidad, de la comensalidad y de la festividad. Los participantes en el banquete sacrificial son, literalmente, los comensales (los assidui: aquellos que tienen un asiento en la mesa del banquete sacrificial romano) que comparte, el mismo tiempo que la carne del sacrificio, la pertenencia a un orden social diferenciado y jerarquizado en el cual aceptan ritualmente el ligar que se les asigna*” (1995:141).

*fact seems to be rarely eaten, being served for guests and for special occasions”* (Abu Jaber, 1987:68).

El anfitrión debe desmenuzar los trozos de carne e ir ofreciéndolos a los invitados, de no ser así, el invitado deberá hacerlo con la ayuda de una sola mano, nunca podrá usar las dos, aunque eso le facilite la operación.

Según la zona o la familia a la que se pertenezca, los invitados nunca deberán comer la carne de la cabeza del cordero<sup>228</sup> que se encuentra coronando el plato, si así lo hacen significará que la comida no está buena o que la cantidad de carne es poca lo que se considerará un síntoma de debilidad y un caso de afrenta al honor o *‘itiba:r* (اعتبار) del anfitrión<sup>229</sup>. Se trata de una especie de examen.

En la parte sur de Jordania junto a la cabeza se presentan también los intestinos y las tripas del cordero los cuales simbolizan, a su vez, la generosidad del anfitrión hacia el invitado. En Tafila<sup>230</sup>, sin embargo, se opta por el hígado del animal.

Los habitantes de la región de Salt en Jordania cuentan un suceso ocurrido en la ciudad a la llegada del emir Abadallah I, poco antes de la formación del Emirato en el año 1921. El Emir procedente de Arabia Saudí quería llevar a cabo la creación de un nuevo reino en compensación por la pérdida de Siria. Así, inició una serie de conversaciones y de tratos con los máximos representantes de las tribus beduinas y otras identidades que habitaban en el territorio que hoy se conoce como Jordania.

En principio, la capital del nuevo estado debía haberse establecido en la ciudad de Salt, centro urbano más importante de la zona. Sin embargo, surgió un problema entre sus habitantes y el Emir.

La gente de Salt, en la figura de su mayor representante Dhukan Basha<sup>231</sup>, mayor del ejército de la ciudad, invitó al recién llegado Abdallah a un *mansaf* para arreglar la situación tal y como exigen las costumbres beduinas<sup>232</sup>.

---

<sup>228</sup> La bandeja preparada para las mujeres nunca presenta la cabeza del cordero, es sólo para los hombres.

Esta costumbre de no comer de la cabeza del cordero varía de familia en familia, aunque son mayoría las que no aceptan que se ingiera la carne de la misma sin el permiso del anfitrión.

<sup>229</sup> También podría encontrar su explicación en el hecho de que por respeto se deja la cabeza al dueño de la casa, dado que éste, según las costumbres más antiguas, no debe de comer mientras los invitados lo están haciendo. Finalmente también podría deberse a que según la costumbre el primero que ponga la mano en la cabeza será el que tendrá que invitar al resto en otra ocasión.

<sup>230</sup> Ciudad al sur de Jordania, cerca de Wadi Rum.

<sup>231</sup> Pertenecía a la familia Awamle.

<sup>232</sup> Fue una de mis informantes quien me narró esta historia. Es real puesto que ha sido contrastada con otras personas. Las mujeres del pueblo se estaban bañando en una fuente natural destinada solamente a ellas. Los hombres tenían otra. He allí, que los acompañantes del Emir provocaron problemas al ir a verlas bañarse. Es por ello que la gente de Salt les pegaron con cebollas a los hombres del Emir, quienes huyeron a Ammán. Mi informante asegura que hasta ahora la fuente existe en casa de Said Abu Yaber.

Cuando el futuro Emir se encontraba delante de las tribus de la región cogió la lengua del cordero y la arrancó, las otras, en la figura de Dhukan Basha sacaron los ojos, en respuesta y los tiraron delante de él. Ante esta situación Abadallah I se levantó y se fue.

Al preguntar la gente lo sucedido, Dhukan Basha explicó: el futuro Emir le había amenazado con cortarle la lengua si no se unía a su causa, mientras que éste le respondió que él le sacaría los ojos si hacía algo en su contra.

Otras versiones aseguran que fue Arar<sup>233</sup>, el que se encontraba ese día delante de Abdallah. Quien sería primer rey de Jordania expresaba de esa forma al poeta su intención de cortarle la lengua si seguía hablando en su contra.

El *mansaf* muestra el nivel económico de los anfitriones.

La costumbre impera cocinar un *mansaf* con cordero o cabra, no se acepta ninguna otra carne.

Existe una conocida canción popular en el país, de época reciente, en la que en su letra se mofa de aquellas personas que cocinan el *mansaf* con pollo:

*“El mansaf de pollo no sirve al jordano  
quieren mansaf con carne local”*

منسف على جاج ما ينفع اردنية  
بدهم منسف بالحممة البادية

No todas las carnes son iguales. La más apreciada es la carne de cordero (خروف), nacional (*baladi*: بلدي) principalmente, o de cabrito (جدي) que presentan más cantidad de *liyye* o grasa (لية)<sup>234</sup>. Las llegadas de fuera, especialmente de Australia o de Rumanía detentan un valor simbólico y económico menor. Mientras que el cordero nacional cuesta unos 100 dinares (110 euros), los segundos rondan los 60 (70 euros)<sup>235</sup>.

Además, el cordero nacional ofrece más garantías sobre su calidad, al saberse que el anfitrión ha adquirido el animal directamente de un pastor y que ha sido sacrificado, sino por él mismo, por algún miembro de su familia o de la familia del primero.

Antes el jefe de la tribu tomaba una o más de sus reses cuando tenía invitados o bien se lo encargaba a uno de los pastores de la zona.

<sup>233</sup> Mustafa Wahbi al-Tal, más conocido como Arar, es el poeta más destacado de la literatura jordana en el siglo XX. En su poesía criticó en varias ocasiones al rey Abdalla I y a su régimen a quienes culpaba de la destrucción de la belleza natural de Jordania, así como de la imposición de un gobierno ajeno a su gente. La ciudad de Ammán concentró gran parte de su crítica.

<sup>234</sup> Ver nota 547 sobre la consideración de la grasa.

<sup>235</sup> El kilo de carne de cordero nacional cuesta unos 12 dinares, mientras que el precio de un kilo de una carne que no es local puede oscilar de 6 a 8 dinares (de 1 euro a 5). Datos de 2013.

La economía de la familia también se descubre en los frutos secos utilizados para la decoración del plato. Estos pueden ser piñones, almendras o cacahuets, orden de apreciación entre la gente del país.

El *mansaf*, como se ha referido, es comida obligada en la mayor parte de los acontecimientos importantes en la vida de una persona (ritos de paso). Está presente en bodas, funerales, celebración de la consecución de un trabajo, etc.

Todas las personas de origen transjordano lo cocinan constantemente otorgándole un gran significado y diferentes tipos de valor simbólico.

Lo interesante es descubrir que tanto los palestinos de origen campesino, como los armenios, chechenos y circasianos establecidos desde antaño en este territorio, ven, igualmente, la necesidad imprescindible de cocinar este plato en los momentos señalados de la vida de un ser humano. Se comprueba de esta forma que se sienten vinculados al sentimiento de identidad jordana-transjordana.

#### -Globalización del *mansaf*

La globalización se aprecia en el plato.

Ésta aparece ya en la forma de cocinarlo. Para fragmentar la bola de *yami:d* antes se llevaba a cabo manualmente en un mortero y luego cuidadosamente se iba despedazando. En la actualidad se utiliza la picadora<sup>236</sup>. El uso del instrumento eléctrico supone un ahorro de tiempo. La realización del *mari:s* era la tarea más laboriosa. Se tardaba en ella unas tres horas en macerar el *yami:d* en agua tibia. Se tiraba esa agua y se añadía otra<sup>237</sup>. Durante una cantidad considerable de tiempo la mujer debía ablandar la bola de *yami:d* hasta que se desliera.

Hoy en día se deja la bola o bolas de *yami:d*, necesarias para la elaboración de la comida, en remojo durante toda la noche. Al día siguiente, ya ablandadas se licuan con la ayuda del aparato eléctrico.

Con respecto al ritual que debe seguirse en su consumo, generalmente sólo las personas más apegadas a la tradición son las que consideran importante continuarlo. El nivel de globalización se descubre en tres estadios; aquellos que comen con su mano de la bandeja; los que utilizan una cuchara en la misma bandeja común; o, finalmente, los que prefieren hacerlo de forma individual con su plato y sus cubiertos propios.

Si antes todos disfrutaban de la comida conjuntamente, normalmente del mismo recipiente, el asco, el miedo a las enfermedades o la prioridad de la limpieza hacen que en la

---

<sup>236</sup> Todos los informantes nombran la marca Moulinex, dado que fue la primera marca que penetró en el país.

<sup>237</sup> Recordar que la primera agua debe de ser desechada puesto que sólo sirve para eliminar el polvo que pueda presentar el *yami:d*.

actualidad esta condición *sine qua non* obligatoria en el consumo del *mansaf*, que denotaba familiaridad y complicidad, vaya desapareciendo poco a poco.

Hasta hace poco las personas mayores dejaban desmenuzada la carne en trozos pequeños para los niños, hoy en día algunos de ellos se niegan incluso a comer de ella, entrando en juego factores como el sentimiento de “humanización de los animales” (Millán, 1998) que hacen que los más jóvenes rechacen ingerir los enormes trozos de carne del *mansaf* por ver representados en ellos la figura del animal<sup>238</sup>. Es quizá por ello que la cabeza del animal es la que produzca el mayor rechazo.

Toda la ceremonia, anteriormente descrita, para su consumo es sólo respetada por las personas mayores, generalmente habitantes de los pueblos y por las familias de origen beduino que se aferran en mantener las costumbres ancestrales.

En épocas pasadas el *mansaf* era considerado un plato de lujo. Hoy se ha comercializado. Si antes sólo se podía degustar de un buen plato de *mansaf* en la casa de alguna persona del país, preferiblemente de origen transjordano beduino, ahora son muchos los restaurantes típicos que lo sirven.

Así, entre los restaurantes situados en la zona *oeste* de Ammán se puede degustar en Al-Waha, el Yabri, Reem al-Bawadi situados en la zona del Gardens. En la zona *este* se puede visitar el conocido restaurante popular Al-Quds, o el Al-Qahera situados en el Balad o centro histórico de la ciudad.

En muchos de ellos se puede comprar el *mansaf* como plato de *takeaway* o *takeout*.



Fuente: Autora

Incluso se pueden conseguir todos los ingredientes necesarios para la elaboración del *mansaf*, la carne, el arroz y el *yami:d*, en los grandes espacios de distribución como son el Safeway, Cozmo, C-Town, etc.

---

<sup>238</sup> En la actualidad se conceden características humanas a los animales. Ingerir un animal es considerado casi como un caso de canibalismo por algunas personas, tal y como se explica en el capítulo V de este trabajo.



La globalización se aprecia en el hecho de que el *yami:d* que allí se adquiere está manufacturado en pequeños paquetes que encierran una imitación del *yami:d* original ya en líquido, para ahorro de tiempo.



Fuente: Autora

En el siguiente anuncio publicitario se puede leer: “*Yami:d Kasih ...yami:d para todos*”<sup>239</sup>.

Lo interesante del anuncio es que cada bola de *yami:d* hace referencia a diferentes partes geográficas de Jordania. Obviamente en primer lugar aparece el Karak, *yami:d* más famoso de todos, seguido por el de Maán, Gerasa, Salt, etc.



Fuente:

<<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=253648778049089&set=a.253648241382476.61955.100201473393821&type=1&theater>>

La carne se podrá elegir entre la importada del extranjero o la nacional, identificable, esta última, por el sello verde.

Son muchas las familias que encargan a los restaurantes importantes de la ciudad enormes cantidades de *mansaf* para las ocasiones especiales. Este hecho era considerado hasta hace poco, o sigue siéndolo por algunas personas, como mal visto socialmente.

<sup>239</sup> La empresa Kasih posee una página web en donde hace publicidad de sus productos. También se presentan datos como su valor nutritivo, la distribución a otros países, recetas como la del *mansaf*, etc.: <<http://www.kasihfood.com/corporate/index.html>>.



Anteriormente, en cada familia debía existir un cocinero experto, generalmente un hombre, que se encargaba de la elaboración del plato en dichas ocasiones; era a él a quien se le encargaba la producción de grandes cantidades, hoy se recurre a un egipcio o sirio.

Para que el *mansaf* siga detentando su significado de *kara:ma* (كرامة) o dignidad debe de ser realizado artesanalmente.

Sitios en los que se puede degustar el *mansaf* es en las casas, restaurantes, divanes, esto es, lugares de reunión de las diferentes familias o tribus del país, puesto que cada tribu importante posee su diván particular<sup>240</sup>.



Fuente: Al-Mumtaz 17/7/2004, p.10

Es una opinión generalizada que el *mansaf* es el plato que más se ha globalizado al ser el más fácil de elaborar para un numeroso grupo de personas.

Es igualmente relativamente barato en comparación con otros. El conjunto de sus ingredientes (arroz, *yami:d* líquido y carne de cordero o de pollo (si se desea un precio más económico), adquieren un coste más bajo si se compara con un plato de lasaña o una hamburguesa del McDonald's. Es por ello, que para ciertos jordanos, que muestran un grado de globalización más alto, el estatus y el prestigio lo representa la consumición de estos últimos en vez del plato tradicional en el imaginario del país.

No es, sin embargo menos cierto, que la globalización ha producido que para otras personas el *mansaf* se constituya, no obstante, como uno de los símbolos de la autonomía-identidad alimentaria frente a lo que llega de fuera.

Se puede concluir que en la actualidad el *mansaf* se identifica con el pasado beduino y rural idealizado, en el cual el *yami:d* y el pan eran cuidadosamente elaborados en casa, y la carne que se consumía pertenecía al ganado de la familia.

<sup>240</sup> El diván recibe igualmente el nombre de *maḍa:fa* (مضافة), lugar para los invitados. En ellos se reúne la familia extensa, tradicionalmente los hombres, en acontecimientos relevantes como una boda o un funeral. También se acude a él para deliberar sobre una decisión que incumbe a todos.

El *mansaf* es una manera que tienen, en especial los transjordanos, de expresar y realzar su identidad. Es, también, una forma de mostrar el honor y la generosidad, virtudes esenciales entre los árabes.

Pero no se trata de un plato únicamente jordano al estar presente en Siria, Iraq, Líbano y Palestina. Es, sin embargo, en el Reino Hashemí, tal y como se ha estudiado, en donde el *mansaf* detenta el lugar principal de la cocina del país, convirtiéndose en el plato símbolo de su identidad o plato-tótem.

Me gustaría acabar este apartado con las palabras de uno de mis informantes, antiguo alumno, y originario de la zona de Salt, una de las más famosas en la consumición y elaboración del *mansaf*:

*“El mansaf es la comida típica en Jordania y así se ha presentado al resto del mundo. Es la comida que se ofrece a los invitados y es la que resume la identidad jordana. En mi casa cocinamos todas las semanas mansaf una vez. Es la comida de las fiestas y ocasiones especiales, así como de los funerales. Yo lo como con la mano y en el suelo porque es más cómodo y mejor. La carne debe de ser siempre del país y nunca de pollo. Ese es el verdadero mansaf”.*<sup>241</sup>

Sus palabras resumen lo fundamental de este apartado.

### 3.1.2. Café *sa:da* (قهوة سادة)



Fuente: Autora

<sup>241</sup> I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona este de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).

El 'ahwe sa:da (قهوة سادة) es el símbolo de muchos de los valores actuales de la sociedad jordana. Es el verdadero café árabe<sup>242</sup>.

Del mismo modo que en Antropología existe el término de plato-tótem, quizá se pueda acuñar el de “bebida-tótem” para el café sa:da puesto que detenta la misma simbología que el mansaf para los jordanos.

Los beduinos, y algunos campesinos de los pueblos ligados a estos, desde antaño lo elaboran diariamente<sup>243</sup>. Es una bebida especialmente importante entre los primeros, al erigirse como un emblema en su lengua de comunicación social.

La palabra sa:da (سادة) proviene del verbo sa:d, yasu:d (يسود, ساد) que significa “mandar, capitanear, ser jefe de, encabezar, aventajar en autoridad o dignidad” (Corriente, 1991:380).

Es una bebida sa: 'ed<sup>244</sup> (مشروب سائد), elaborada por el más importante del grupo.

El doctor Sulayma:n Aḥmad 'Ubi:da:t afirma: “el café sa:da está relacionado con: las invitaciones, la generosidad, la responsabilidad hacia uno mismo, hacia la sociedad y hacia el otro, los regalos y presentes en las bodas, (es la bebida) que acelera la solución entre los grupos enfrentados; es decir, está unido a los asuntos de la vida social de los grupos tribales” (1997:258).

Es fundamental estudiar la preparación y la simbología beduina que rodea a esta bebida para corroborar esta tesis.

#### - Preparación del café sa:da:

En su elaboración, se considera mal visto socialmente que la mujer sea la que prepare el café. Esta labor es reservada siempre al hombre quien recibe entre otros nombres los de lefda:wi: (اللفداوي), dalla:l (د لال) o ṣabba:b (صباب)<sup>245</sup>.

<sup>242</sup> Las primeras pruebas arqueológicas muestran la aparición del café hace 2.800 años. Cuenta la leyenda que un pastor árabe, entre los siglos VI y VIII, observó que las cabras de su rebaño, al ingerir los frutos de un determinado arbusto, se excitaban más que de costumbre. Al querer comprobar él mismo los efectos de dichos frutos, experimentó cierta euforia y mayor admiración. Tras secar los frutos y hacerlos hervir obtuvo una bebida muy agradable.

Históricamente los primeros en cultivar el café fueron los árabes cerca del mar Rojo, hacia el año 675. Su difusión y preparación también se debe a ellos. Es un regalo que ofrecen al mundo.

Las guerras religiosas vincularán el café con la expansión musulmana hacia África, Asia y Europa en el siglo XVII. A esta bebida negra se le llamaría el “vino de los árabes”. La bebida negra de los mahometanos se enfrentaba al vino rojo de los cristianos.

<sup>243</sup> Charles Irby y James Mangles en sus *Travels in Egypt and Nubia, Syria and Asia Minor during the years 1817 and 1818*, recogen la importancia del café cuando se encuentran en el territorio de la actual Siria, zona del antiguo Bilad Al-Sham a la que pertenece Jordania: “A black slave was perpetually pounding coffee from the moment we entered the tend till we went to sleep, and as he began in the morning at day-light, and was constantly employed, it would seem that the consumption in this article must be considerable” (1985:264).

<sup>244</sup> “Sa: 'id” significa “príncipe, jefe o predominante” (Corriente, 1991:380).

<sup>245</sup> La razón es muy clara. La concepción que del honor manifiesta la sociedad beduina no permite a la mujer mostrarse delante del resto de la gente. Así se explica que fuera el hombre el que diariamente llevara a cabo la elaboración del café delante de la tienda. No obstante, en la época actual, en la que ciertos valores se están perdiendo, suelen ser ellas las que lo preparan a los invitados.

El *lefda:wi*: toma el *dalle* (دلة) o cafetera para hacer el café, y le añade el agua deseada. Tras este proceso, la cafetera adopta el nombre de *al-ṭabba:j* (الطباخ). Se deja hervir el agua al fuego.

Mientras tanto se introducen los granos de café deseados en un recipiente especial redondo u ovalado de poca profundidad fabricado en cobre llamado *meḥma:sa* (محماسة). En él se torra a fuego lento durante una hora más o menos, hasta que los granos de café adquieran el color deseado (marrón o negro semi-oscuro).

Cuando el café está tostado al gusto se deja enfriar en un recipiente de madera que recibe el nombre de *mabrade* (مبردة). Y una vez frío, se muele. Para ello se utiliza el llamado *mehba:y* (مهباج), *mehba:sh* (مهباش).

La operación de triturar el café produce un agradable ritmo musical con el que el señor de la casa invita a los demás a venir a degustar de su café<sup>246</sup>.

Una famosa canción tradicional jordana dice:

Muele el café en el almirez *ḵoh Suelem!*  
Muele el café en el almirez y deja el fuego  
encendido y (así) las ricas colinas no  
desaparecerán alzadas al lado del mismo.  
Tuéstalo a tu gusto y aromatízalo con  
cardamomo para que esté más bueno y *ḵoh*  
guapo! con tu mano entrega el café a los  
invitados de la bondad y recíbelos.

دق المهباش يا سويلم دق  
المهباش ادعي النيران  
مشبوبة و تلال  
العز ما تعدم على جناب  
النار منصوبة سمراء  
على الكيف عدلها ببهار  
الهيل حليها بيدك يا  
زين ناولها و ضيوف  
الخير حيها

Al estar listo, se introduce en un *dalle* (دلة) grande dejándose hervir a fuego lento durante horas. A continuación en otro *dalle* más pequeño se ponen unas pepitas de cardamomo (*hi:l* هيل) y, si se desea, un poco de nuez moscada *ḵo:z al-ṭi:b* (جوز الطيب).

Una vez que el café está preparado se vierte en el *dalle* pequeño que contiene el cardamomo. Es necesario dejar reposar el café antes de ser servido<sup>247</sup>.

<sup>246</sup> Se denomina *ta'li:le* (تعليلة) a la reunión que llevan a cabo la gente de una zona tras el llamamiento que hace el jefe de la tribu tocando el *mehba:sh*. Esta situación se solía repetir prácticamente a diario.

<sup>247</sup> Una realización casera del café dada por una de mis informantes sería la siguiente: “se rellena  $\frac{3}{4}$  partes de la cafetera de agua. Cuando ésta hierve se añaden dos tazas de café “*sa:da*” y se deja quince minutos a fuego lento. Se cuela el resultado. Se muele un poco de cardamomo y se añade al café de la cafetera, hay incluso quien le añade una o dos unidades de clavo para proporcionarle más sabor. A la hora de servirlo se puede colocar un poco de cardamomo en cada una de las tazas”. I-57 (Mujer campesina, musulmana, 55 años, doctora en Filología Inglesa, barrio de Yubeiha en la parte oeste de la capital, palestina originaria de Atil en Tulkarem, nivel económico medio).



Fuente: Autora. Museo de la Universidad de Yarmuk en Irbid.

En la foto se pueden distinguir de izquierda a derecha los siguientes utensilios necesarios para la elaboración del café *sa:da*:

- *Mehba:y* (مهباج), *mehba:sh* (مهباش): instrumento de madera fuerte y sólida como la de la bellota, en el que se muele el café mediante golpes acompasados con la ayuda de un mazo que machaca los granos del café llamado *mish'a:na* (مسحانة). Al mortero de cobre o bronce, mucho más pequeño que el *mehba:sh*, se le denomina *jorn* (جرن) y sirve para majar el cardamomo.

- *Bakray* (بكرج) o *dalle* (دلة): cafetera de cobre en la que se coloca el café ya hecho sirviéndose directamente de ella. En general, en árabe recibe el nombre de *bakray* pero en la zona de Jordania, Palestina y Siria se prefiere el de *dalle*.

- *Meḥma:sa* (محماسة): instrumento de metal bastante pesado en el que se tuesta el café.

- *Mabrade* (مبردة): recipiente de madera en forma de triángulo en el que se dejan enfriar los granos una vez tostados.

En los sitios de grandes reuniones, como el *maḍa:fa* o diván, el café hecho se va vertiendo de cafeteras más grandes a más pequeñas.



Fuente: Autora

Entre algunas familias beduinas existía la costumbre de que sólo la casa del jefe de la tribu, punto de encuentro para todos ellos, era la encargada de preparar el café, el cual debía estar caliente en todo momento. Era tradición que si algún extraño llegaba, siempre preguntase por el jefe de la tribu y se dirigiese a él primero. Si algún otro miembro de la tribu deseaba prepararlo, por algún motivo especial (boda, funeral, nacimiento, etc.) debía pedirle permiso y sólo cuando éste se lo hubiera concedido podría hacerlo.

Es importante resaltar que entre los árabes, y debido a reglas que obedecen a la hospitalidad, si se presenta un invitado y aunque exista café ya hecho anteriormente, se debe elaborar uno nuevo como señal de respeto hacia él<sup>248</sup>.

Es un proceso llevado a cabo desde antaño como podemos comprobar en el libro de Lawrence de Arabia: *“Mientras hablábamos, el café tostado fue introducido junto con tres granos de cardamomo en el mortero. Abdula lo maceró, con el dring-drang, dring-drang típico del almirez de aldea Neyda, dos pares iguales de golpes de rigor (...) y meditando estas cosas estábamos, mientras quien preparaba el café lo hervía, lo dejaba reposar y fabricaba una esterilla de fibra de palma para colarlo antes de servirlo (los posos del café son de mal gusto)”* (1999:348).

Es un café al que no se le debe añadir azúcar<sup>249</sup>, tal y como atestigua su nombre en árabe, *'ahwe sa:da* (قهوة سادة).

En Jordania predomina el café *sa:da* negro, no obstante, se puede encontrar también el café *sa:da* característico de los Países del Golfo, origen verdadero de las costumbres propiamente beduinas, así como de la importancia del café. Los emigrantes jordanos retornados al Reino Hashemí procedentes de estos países como consecuencia de la entrada de Saddam Husein en Kuwait en los años noventa trajeron consigo su forma de elaborar el café. De este modo, se puede descubrir en las casas de los jordanos un café *sa:da* de un color ligeramente verde *'ahwe jadra:* (قهوة خضراء) puesto que los granos de café han sido ligeramente tostados. Además, se les suele añadir como acompañante un poquito de almizcle (*misk* مسك) o ambar (*'anbar* عنبر), de ahí que el color característico del mismo sea verde amarillento. Hay quienes también prefieren añadir al café un poco de azafrán (*za'fara:n* زعفران)<sup>250</sup>.

<sup>248</sup> No siempre puede ser así, especialmente en estos tiempos modernos en los que las posibilidades monetarias no son las de antes y las costumbres están poco a poco desapareciendo. La influencia de la globalización ha favorecido que se aproveche el café ya hecho que ha sobrado denominado *tashri:be* (تشريبة). Sobre este café se añade un poco más de café y posteriormente más cardamomo.

<sup>249</sup> *"Sa:da"* en la lengua coloquial significa “sin nada, sin ningún elemento”. Así, por ejemplo, una falda *sa:da*, equivale a una falda de un solo color.

<sup>250</sup> En los países del Golfo se prefiere otra forma de realización: *“se introducen cuatro pepitas de cardamomo majadas para que así liberen sus granos en dos vasos de agua. A continuación se añaden dos hilitos de azafrán y un clavo. Se hierve agua y se le pone dos cucharadas soperas de café. Se deja que hierva en tres ocasiones y se aparta del fuego. En la cafetera especial para este tipo de café (bri:k), actualmente en un termo, se añade una cucharada de agua de rosas. Finalmente, se cuele el café y se echa al termo”*. 1-59 (Mujer de ciudad,

- Comensalía entorno al café *sa:da*

En Ammán se tiene la creencia de que una taza de café *sa:da* se suele servir tras las comidas para facilitar la digestión. Ocupa un lugar fundamental en momentos decisivos, como son las diversas reuniones familiares<sup>251</sup> debidas a acontecimientos importantes. Es la llamada *fa:teħa al-je:r* (فاتحة الخير) o taza del bien.

El café se presenta, tal y como se ha especificado en el punto anterior, en el *dalle* (دلة) o *bakray* (بكرج) siendo servido en unas pequeñas tazas fácilmente abarcables con el contorno de las manos.

Debe ocupar solo el fondo de la taza y estar bien caliente. “*Los beduinos del Sham no sirven en la taza más de un sorbo pequeño de un centímetro más o menos de altura. Y si sobrepasa esa cantidad se considera como un símbolo de codicia por una parte y por otra quita las ganas de seguir bebiendo puesto que el invitado siente que la persona que le está sirviendo el café tiene prisa y espera con ansia la ida del mismo. La gente del pueblo se caracteriza por servir más café. Esta es la razón de que cuando se sirve mucho café se dice: “tu grano es campesino” y si se sirve poco “tu grano es beduino*”<sup>252</sup>” (‘Abdallah, 1999:122).

El *lefda:wi:* porta en la mano tres tazas de café, nunca más de este número<sup>253</sup>.

Es imprescindible que éste, antes de empezar a servir a los invitados, eche un poco de café en una primera taza que recibe el nombre de *fenjā:n al-he:f* o taza de la esbeltez (فنجان الهيف) con la que comprobará entre otras cosas la calidad del líquido. En tiempos, no muy lejanos, demostraba delante del invitado que el café no estaba envenenado pudiéndose beber sin problemas<sup>254</sup>.

Si el café no fuera bueno y, aún así fuese servido significaría un acto considerado por los invitados de mala educación<sup>255</sup> o señal de falta de respeto, hecho que ocurre algunas veces por falta de cuidado por parte del anfitrión.

musulmana, 53 años, con estudios superiores, ama de casa, barrio de Abdún en la zona *oeste* de la capital, palestina de Jerusalén, nivel económico muy alto).

En el Bahréin realizan el té de esta misma manera. Además, las cucharadas de agua de rosas son dos y, obviamente, al té se le echa azúcar.

<sup>251</sup> Destacar el uso que le proporcionaban los campesinos palestinos a principios del siglo XX: “*Men often carry some coffee berries in their pockets for use at gatherings with their friends*” (Grant, 1976:82).

<sup>252</sup> Elihu Grant lo estudia desde el punto de vista de los campesinos: “*It is said that among the Bedawin a full cup of coffee is a sign of enimity. So the cups are not quite filled to the brim*” (176:160).

<sup>253</sup> El número tres es uno de los números mágicos. Véase más tarde el refrán “*la primera taza es por invitación, la segunda por disfrute y la tercera por la espada*” en donde el número tres vuelve aparecer.

<sup>254</sup> “La salud de los invitados depende de la suerte del que sirve el café” (سلامة الضيوف من بخت المعرب) afirmaba un dicho árabe.

<sup>255</sup> Uno de mis informantes perteneciente a la tribu de Abdallaat, una de las más importantes de la región de Balqa, me relató cómo una vez su abuelo tiró el café delante del anfitrión de la casa porque afirmó que estaba malo. Cuando miraron dentro del café descubrieron en él una mosca. Si no hubiera existido razón para su acto, se le hubiera aplicado el llamado *ħaqq ‘arab* o ley árabe. Este café recibe entre los beduinos el nombre de *al-gahwe el-ša:yde* (القهوة الصاعدة). I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona *este* de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).



El *lefda:wi*.<sup>256</sup> coloca una taza encima de otra y va sirviendo a todos y cada uno de los invitados que deberán de beber en todo momento de las mismas. Al servir las debe de inclinarse por debajo del pecho del huésped. El café tiene que caer primero en forma de chorro continuo, luego a modo de pequeños picoteos y, para finalizar se debe de rozar con el *bakraÿ* en la taza para que se deslicen las últimas gotas. No hay que perder ni una gota de este bien tanpreciado.

La costumbre árabe manda que la bebida se vaya ofreciendo de derecha a izquierda a los invitados<sup>257</sup>, siempre asiendo el *bakraÿ* con la mano izquierda y sirviendo la taza con la derecha<sup>258</sup>. Hacerlo con la izquierda supondría una falta grave.

En la siguiente foto, en la que se presenta a un beduino de la tribu de los Beni Sajer, se puede apreciar cómo toma el *bakraÿ* con su mano izquierda para servir con la derecha, forma correcta.

Se trata de un *bakraÿ* de *'i:d eshema:l*, es decir, que se agarra con la mano izquierda. En el mercado se adquieren las de la mano derecha, más fácil para las personas diestras, pero eso va en contra de las tradiciones y del respeto a la otra persona.



Fuente: Autora

El invitado es el personaje principal de todo este ritual. En su ausencia se sirve al más relevante de la familia. Si se diera el caso de que estuviera presente más de una persona importante, entonces se empieza por la de más edad.

<sup>256</sup> En la actualidad es muy difícil encontrar una persona que sólo se dedique a las labores de servir el café. Por lo tanto la figura del *lefda:wi*: es sustituida por el mayor de los hijos o por el anfitrión o anfitriona de la casa.

<sup>257</sup> “El café (se sirve) de derecha a izquierda y el té es personal” (القهوة نص(قص) و الشاي خص) afirma un refrán árabe. El café se debe de servir siempre al más importante de reunión primero y continuar luego de derecha a izquierda a partir de él. Con el té no es necesario este protocolo. “Sirve el café de derecha a izquierda aunque Abu Zed esté a la izquierda” (صب القهوة على اليمين لو ابو زيد على الشمال). Abu Zed es un personaje legendario de la mitología árabe que se caracteriza por ser un cúmulo de virtudes.

<sup>258</sup> El que bebe el café debe beberlo con la mano derecha, mano con la que se ha servido. Recuérdese toda la simbología que la mano derecha detenta en el Islam.



Es deber del invitado tomar la taza por su parte baja con la mano derecha, misma mano con la que lo ha recibido, nunca abarcarla por zonas superiores debido a razones de higiene.

El café se debe de beber de un solo sorbo<sup>259</sup>, y en caso de que estuviera muy caliente se irá girando la taza con el fin de que se enfríe. Soplar en la taza se consideraría una falta grave.

Cuando se ha consumido la apreciada bebida hay que zarandear la taza para expresar que no se desea más, al tiempo que se pronuncia la expresión de cortesía *da:yme* (دائمة) o *'a:mera* (عامرة), es decir, que siempre se disponga de la posibilidad de tener y ofrecer café. También se puede tapar la taza para formular que no se desea más, ante lo cual, el anfitrión puede pasar a ofrecer la misma a la siguiente persona. Obviamente, el que ofrece el café debe permanecer de pie hasta haberlo brindado y servido a todos y cada uno de los invitados. *“Después de un rato de silencio, el anfitrión o un delegado suyo se adelantaba a susurrar: ¿Negro o blanco?” invitándonos a escoger entre el café o té. Nasir siempre respondía “negro”, y nos era enviado entonces un esclavo con una picuda cafetera en una mano y tres o cuatro tintineantes tazas de blanca loza en la otra. Dejaba caer unas cuantas gotas de café en la taza más alta, y se la ofrecía a Nasir, luego llenaba una segunda para mí, y la tercera para Nesib; se detenía, mientras dábamos vueltas a las taza en nuestras manos, y las sorbíamos cuidadosamente, consumiendo apreciativamente hasta la última gota. Tan pronto como quedaban vacías el esclavo extendía la mano para recoger y apilar ruidosamente una taza sobre otra pasándoselas sin tantas florituras a los siguientes huéspedes en orden de importancia, y así por todo el círculo hasta que todos los presentes habían bebido. Volvía entonces a empezar con Nasir. Esta segunda taza tenía que ser más sabrosa que la primera, en parte porque la cafetera producía una infusión más concentrada, y en parte debido a los posos de tantas libaciones como se habían hecho cada taza ya; mientras que la tercera y la cuarta rondas, cuando los platos de carne tardaban tanto en aparecer, tenían que tener un sabor sorprendente”* (T.E. Lawrence de Arabia, 1999:355).

El tiempo aproximado entre taza y taza debe de ser de unos diez minutos, tiempo suficiente para que el invitado piense y reflexione sobre lo que ha venido a hablar con el anfitrión.

Beber café es un acto de comunicación. Entre sorbo y sorbo los presentes deben de conversar y conocerse. Además, la persona que sirve el café puede deducir, según el comportamiento del huésped, su rango.

---

<sup>259</sup> Es sunna beber en tres sorbos cualquier bebida. El primer sorbo es para probar, el segundo para degustar, y con el tercero se debe de finalizar.

Siempre se debe de consumir. Si por un casual el invitado no deseara café, lo cual se considera de muy mala educación, o se justifique el hecho de que se haya servido el café a una persona antes que a otra, se le dice "la primera taza es por invitación, la segunda por disfrute y la tercera por la espada" (الاول للضيف والثاني للكيف والثالث للسيف)<sup>260</sup>.

Es básico y esencial para llevar a cabo pactos entre familias o personas. Atendiendo a las leyes árabes, si se ha llegado a un acuerdo entre ellas, sellado con una taza de café, cualquier afrenta contra una de las dos, obligará a la otra a defenderla.

Entre los beduinos el café se considera un elemento casi sagrado. *“Disfrutar bebiendo café está unido, en la mentalidad beduina, a la generosidad y a la caballerosidad juntas, y por eso se dice: la bondad y la hombría es inteligencia”* (‘Abdallah, 1999:123).

Se encuentra tan ligado en el imaginario popular al mundo beduino que un dicho afirma mostrando la generosidad de la persona puesto que tiene mucho café y lleva a cabo muchos sacrificios: “Si no conoces su casa, entonces los posos del café y los huesos de los animales sacrificados te guiarán hacia él” (لم تستهد على داره فإن حنل القهوة وعظام الذبائح يدلانك عليها). Ellos lo utilizan en algunos de sus juramentos, “por el café, por la gente bondadosa que lo bebe” (وحيات هالقهوة ومن شر بها من اجاويد الله).

El café simboliza el honor o *‘itiba:r* (اعتبار) de la persona.

Siempre debe conservarse caliente. Para ello existe un lugar especial en la tienda beduina llamado en su dialecto *nugra* (نقرة) en el que se prende el fuego y se coloca el café.



Fuente: Autora

En su defecto, se encuentra el llamado *mangal al-na:r*<sup>261</sup> (منقل النار), utensilio de cobre o de metal que emula en su forma al *nugra* y que mantiene siempre el café caliente delante de

<sup>260</sup> En la actualidad no se suele expresar esta frase puesto que puede dañar la sensibilidad de las personas.

<sup>261</sup> "Manqal", significa lo que se mueve. También puede recibir el nombre de *kanu:n*. Palabra reproducida en dialecto beduino.

la tienda en la que habita la familia. Servir el café frío se consideraría casi como una ofensa<sup>262</sup>.

Hoy en día el *mangal* se encuentra en restaurantes, casas o divanes muy unidos a las tradiciones.

En la foto se aprecia el del conocido restaurante Kan Zaman, a las afueras de Ammán camino de Madaba, perteneciente a la familia cristiana de origen beduino Abu Yaber.



Fuente: Autora

El fuego es un símbolo importante en el mundo tribal: *“El tamaño del fuego y su duración y la cantidad de café consumido, son dos elementos para tantear a las tribus entre los jordanos (...). El fuego simboliza la generosidad y el poder económico y social de cualquier tribu en Jordania. Donde hay fuego, hay comida y café para los forasteros y pasajeros; el fuego señala la frontera y el territorio de cada tribu, el mayor panegírico de una tribu, consiste en: “nunca su fuego se apaga”. Cuando se apaga el fuego, es una deshonra para todos los hombres de la tribu, se consideran tacaños y cobardes”* (Shunnaq, 1997:343).

#### - Café *sa:da* y *mansaf*

El *mansaf* es el plato tótem de la cocina jordana, tal y como se ha estudiado. Es considerado un plato pesado al estómago, por ello existe la creencia popular que el café *sa:da* facilita su digestión.

Uno de mis informantes pertenece a la tribu de los Beni Sajer<sup>263</sup>, me narró el siguiente suceso:

*“A las cinco tiene que estar preparado porque a cada momento puede venir la gente. El café disuelve la grasa del*

<sup>262</sup> Se habla de *al-gahwe el-fa:kke* (القهوة الفاكّة), dialecto beduino. Se denomina así al café que no está caliente. El invitado pondrá la palma de la mano encima de la taza tapándola para que el anfitrión se dé cuenta de que no está caliente y por eso deberá cambiarla. Es casi imposible que se produzca esta situación, por no decir imposible.

<sup>263</sup> Tribu más numerosa de la parte central del país (80%) y quizá la más importante de entre todas las tribus que habitan en Jordania. Son muchos los primeros ministros que han pertenecido a ella.

*mansaf. Cuando estaba Glubb Pasha<sup>264</sup>, también conocido como Abu Fares, iba de una tribu a otra. Un día Glubb les dijo a las tribus que comían mucha grasa y que eso podía ser malo para la salud; las tribus le contestaron que el secreto era el café sa:da, el cual acababa con la grasa. Ante esto, Glubb Pasha cogió la grasa de un cordero y la colocó en la tierra, le echó dos tazas de café y luego la enterró. A las siete horas cuando volvió para desenterrarla descubrió que no quedaba nada”.<sup>265</sup>*

Existe una relación especial entre este plato y el café *sa:da*. Ambos alimentos son los máximos representantes de la identidad cultural alimentaria jordana. Siempre se recurre a ellos en la imaginación política y cultural del país.

- Café *sa:da*, símbolo de la identidad jordana.

El café *sa:da* forma parte de la cultura de la identidad transjordana y por ende de la jordana.

Como símbolo de la hospitalidad árabe es utilizado en gran parte de los anuncios publicitarios del país. En el siguiente se puede leer: “*Tesoros de Oriente para los muebles y los regalos. Añade(los) a tu casa... Un término nuevo para la hospitalidad. Felices fiestas.*”



Fuente: Al-Mumtaz, 13/11/2004, p.47.

También se encuentra en escaparates de diferentes tiendas o en grandes centros comerciales como reclamo a los clientes.

<sup>264</sup> Militar británico que formó el llamado Ejército Árabe. Permaneció en el país tres décadas, hasta 1956, año en que fue expulsado. En su estancia en el país aprendió mucho de los beduinos hasta llegar a considerarse uno de ellos, de ahí el respeto que estos le profesaban. *The Story of the Arab Legion* constituyen sus memorias.

<sup>265</sup> I-16 (Hombre beduino, musulmán, 38 años, estudios medios, zona de Muwaqar al este de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico alto).



Fuente: Autora

El mismo informante perteneciente a la tribu de los Beni Sajer antes citado afirma:

*“El café turco o dulce no lo hacemos si no es para una persona que viene de la ciudad. Yo no bebo esta clase de café”.*<sup>266</sup>

Pero esto es sumamente raro en la capital. Aquí, son muchos los grupos sociales y religiosos que conviven y es en ella en donde la globalización se aprecia con más claridad.

*“El café sa:da es la costumbre de los beduinos. Mi madre es beduina. Recuerdo que siempre estaba presente el café sa:da. Ella lo hacía a las cinco de la mañana, lo realizaba después del rezo. Ahora sólo lo hacemos en las ocasiones especiales. El café turco es muy nuevo, es en los años 50 y 60 cuando empezó a beber café turco la gente. Antes sólo había café sa:da que es el verdadero café árabe. Mis padres sólo bebían café sa:da.”*<sup>267</sup>

*“El café sa:da es el símbolo de nuestros ancestros”.*<sup>268</sup>

Este hombre recuerda su infancia en una zona beduina en Palestina:

*“Yo cuando era pequeño tostaba el café y lo molía. El café sa:da era más importante. Siempre en mi casa había café sa:da.”*<sup>269</sup>

Este café representaría en la imaginación popular, no obstante, la identidad transjordana tal y como se puede apreciar en numerosas declaraciones:

<sup>266</sup> I-16 (Hombre beduino, musulmán, 38 años, estudios medios, zona de Muwaqar al este de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico alto).

<sup>267</sup> I-12 (Hombre beduino, musulmán, 48 años, estudios secundarios, carpintero con negocio propio, barrio de la Ciudadela, en la zona este de Ammán, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico medio).

<sup>268</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino-transjordano, nivel económico bajo).

<sup>269</sup> I-25 (Hombre campesino, musulmán, 73 años, sin estudios, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino originario de Batuta al-Jalil un pueblo de Hebrón, nivel económico medio).



*“El café sa:da sólo es para las ocasiones especiales, el café dulce es el que más se hace. Los palestinos solo beben té y no café sa:da. El café sa:da es para los jordanos. Mis padres, por ejemplo, en Palestina no bebían para nada café sa:da.”<sup>270</sup>*

La misma idea aporta esta mujer joven:

*“El café sa:da es un símbolo para los beduinos, nosotros bebemos té.”<sup>271</sup>*

No es conveniente en Jordania llevar a cabo una diferenciación entre sus grupos sociales (palestinos, transjordanos, chechenos, circasianos, etc.), la diferencia refiere al hecho de que el café es más inherente a las familias de origen beduino. Entre aquellos que sus orígenes son campesinos o urbanos pierde importancia.

En la siguiente foto se descubre cómo existen ciertas casas, cuyos habitantes son de origen beduino, que se adornan con diversos motivos que recuerdan al café. Este es el caso de la familia ‘Un, originaria de la zona del Mafrag.



Fuente: Autora. En la primera foto se descubre al dueño de la casa junto al rey Husein.

Huelga recordar y enfatizar que el Gobierno jordano intenta basar las raíces culturales y sociales del país en la minoría beduina, de ahí que el café *sa:da* esté tan presente en los ritos de paso más importantes del mismo. Hoy en día, no obstante, está siendo sustituido a pasos agigantados por el café dulce o turco-otomano debido a la rapidez de su elaboración.

<sup>270</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>271</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona *este* de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

- Globalización del café:

La globalización también ha hecho mella en todo lo referente al café. En primer lugar su procedencia. Desde siempre el café llegó a tierras jordanas desde el Yemen gracias a las caravanas de mercaderes que se acercaban hasta ese país para comercializar con sus productos. El café del Yemen o '*ahwe 'Adan* (قهوة عدن) era el mejor.

Hoy en día, sin embargo, el sistema de comunicaciones ha posibilitado la importación de otros tipos de café. Así, el café del Yemen ha cedido su importancia ante el de América del sur.

En la actualidad sólo los beduinos que habitan en el desierto utilizan el *mehba:sh* y el *mehba:y* para tostar y macerar los granos de café. Del mismo modo, sólo algunas familias muy conservadoras con las tradiciones, y de origen transjordano generalmente, llegan a poseer en sus casas una sala en la que se mantienen siempre las brasas encendidas en el *mangal* para situar sobre ellas el café. Un ejemplo es *Da:r Al-Fayez*, ex Primer Ministro jordano, camino a la ciudad de Madaba.

Estos procesos se llevan a cabo en casa. Primero se utiliza una sartén en la que se tuestan al gas los granos de café, lo que permite conseguir el color de café que se desee. Posteriormente se utiliza la *moulinex* para moler el grano<sup>272</sup>.



Fuente: Autora

En algunos casos se utiliza también un *mangal* eléctrico de cobre en el que se coloca un *dalle* eléctrico, generalmente, de fabricación siria.

---

<sup>272</sup> Una realización casera sería: " se rellena  $\frac{3}{4}$  partes de la cafetera de agua o una sopera. Cuando ésta hierve se añaden dos tazas de café *sa:da* y se deja quince minutos a fuego lento. Se cuele. Se muele un poco de cardamomo y se añade al café de la cafetera, hay incluso quien le pone una o dos unidades de clavo para proporcionarle más sabor. A la hora de servirlo se puede colocar un poco de cardamomo en cada una de las tazas". I-57 (Mujer campesina, musulmana, 55 años, doctora en Filología Inglesa, barrio de Yubeiha en la parte oeste de la capital, palestina originaria de 'Atil en Tulkarem, nivel económico medio).



Fuente: Autora

Un grado más alto de globalización viene dado por comprar ya preparado el café.



Fuente: Autora

Para conservarlo siempre caliente se utiliza un termo, de fabricación anteriormente japonesa, en la actualidad china, dado su precio más económico.



Fuente: Autora

En nuestros días, la costumbre de beber un café *sa:da* se mantiene sólo en las ocasiones especiales, ritos de paso y fiestas religiosas. Para las personas más tradicionales es una bebida que siempre ha de estar presente.

*“El café sa:da... Hace unos 20 años el dalle estaba siempre preparado en la casa, ahora no. En la actualidad sólo*



*está en Ramadán, en las fiestas religiosas, en los funerales, en las ocasiones especiales”.*<sup>273</sup>

Son muchos los jóvenes que prefieren un café turco-otomano, un expreso, o un capuchino.

*“El café árabe se llama así porque es el café de los árabes. En mi casa sólo lo bebemos en las ocasiones especiales. Normalmente yo bebo café turco cada día. Cuando me levanto bebo café, té, nescafé o capuchino. No bebo mucho café durante el día. Té, bebo tres o cuatro vasos grandes al día”.*<sup>274</sup>

En la foto observamos el alcance de la globalización en Jordania en la cadena americana Starbucks Coffee. Aquí se aprecia la presente en la zona de Swefie.



Fuente: Autora

En ellas se venden una serie de tazas en las que se representan los diferentes países árabes con motivos de cada uno de ellos.



Fuente: Autora

<sup>273</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

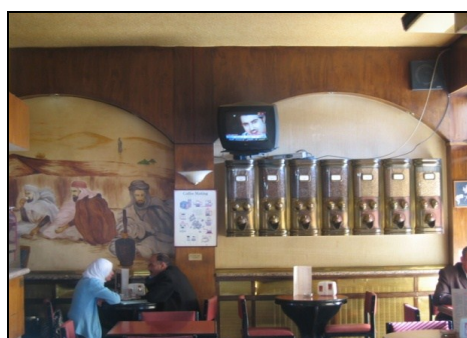
<sup>274</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona este de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

Dentro podemos encontrar diferentes tipos de cafés ajenos en muchas ocasiones al típico café turco-otomano o al café *sa:da*.



Fuente: Autora

El café en Ammán se constituye, además, como un espacio público básico, en un punto de encuentro para socializar: *"El café, por lo tanto, será ese centro de reunión regido por el ocio, mas un ocio trascendente, digamos, en donde la opinión ocupa un puesto preponderante. La opinión reflexiva interceptada, en muchas ocasiones, por los sentimientos, las pasiones. Va a englobar, en definitiva, todo lo que forma parte de lo más íntimo y profundo del ser humano. Se va a proclamar centro de catarsis, en algún modo, de «desalojo» y acumulación"* (Martínez Lillo, 2003:64).



Fuente: Autora. Cafetería en la zona del Yabal al-Husein.

### 3.2. Campesina

Desde el punto de vista de la agricultura, los campesinos suministran a las ciudades los alimentos base de su dieta: cereales, legumbres, aceite, verduras, frutas, dátiles, animales vivos y productos diarios. Junto a estos la madera, algodón, seda, pieles (que en la actualidad suplanta la goma y el plástico); sal, gomas, jabones, drogas y cosméticos constituían otros de los productos con los que se comerciaba hasta hace poco en el Bilad Al-Sham<sup>275</sup>.

<sup>275</sup> Mary Wilson ofrece una breve explicación de lo que se cultivaba en Transjordania a la llegada de Abdallah I: *"The Aylun district is the most fertile area, and in the early twentieth century it produced wheat, barley, lentils, peas, grapes and olives. Corn, wheat and barley grew in the Balqa', although the grapes of Salt (sultanas) were the most famous produce of the region. The district of Karak produced wheat and barley, but much of its land*

La dieta campesina es rica en verduras, carne, productos lácteos, frutas, legumbres, etc.<sup>276</sup> Entre sus platos, dulces y bebidas se pueden nombrar los siguientes<sup>277</sup>:

### 3.2.1. Platos principales

El arroz es el protagonista de la dieta campesina. Verduras, legumbres, carnes y, en menor medida, pescados son cocinados, rellenos o acompañados con arroz, de ahí que en la cocina de la zona no existan primeros y segundos platos, sino que se suele presentar un único plato que incluye varios de los ingredientes ahora citados.

Entre los platos presentes en la dieta jordana destacan<sup>278</sup>:

#### 1. *Msajjan* (مسخن)<sup>279</sup>:



Fuente: <[www.facebook.com/photo.php?fbid=686699138025367&set](http://www.facebook.com/photo.php?fbid=686699138025367&set)>

Se considera el emblema de la comida campesina palestina.

*“El mansaf para Jordania es una tradición, como el msajjan para Palestina”*.<sup>280</sup>

Este otro informante, originario de Talusa, un pueblo de Nablus, expresa:

---

*lay uncultivated for lack of water. The oasis towns of the southern district had little more than kitchen gardens, except for Aqaba which had date palms*”(1999:57).

<sup>276</sup> Henry Habib en su estudio de las costumbres campesinas de Egipto muestra una dieta semejante a la de los campesinos del Bilad Al-Sham: “*Mais d’habitude leur menu est végétarien: oignons (bassal), navets (left), pimentel vert (felfel), cocombres (khiar) se mangent crus. Les légumes cuisinés sont la bamia et la molokhia dont les fellahs sont très friands; les fèves (foul), plat national, et les courgettes (koussa), en fin les lentilles et le riz qui se mélangent à une part contre deux (kochri)*” (1938:107).

Destacar lo enunciado por Zaal Hamaide, uno de los jefes de la tribu Beni Hamide nacido en 1906 en la zona de Madaba, para definir a la nueva generación, más débil que la anterior: “el pueblo del tomate” (قوم البنورة). Recordar que el tomate y muchas otras verduras no eran consumidas por los beduinos. Él afirma que fueron los palestinos quienes las introducen en la actual Jordania.

<sup>277</sup> Son muchos, por lo que aquí vamos a señalar sólo aquellos que tengan un valor especial, ya sea nacionalista, social o cultural. En su estudio de Palestina a comienzos del siglo XX Elihu Grant recoge ya la importancia de la mayoría de ellos.

<sup>278</sup> Las recetas de cada una de las comidas que aparecen en este apartado del trabajo se encuentran en el anexo 4.

<sup>279</sup> El nombre más conocido de esta comida es *msajjan*, pero una de mis informantes, nacida en un pueblo de Ramallah en Palestina la denomina *mhammas* (محمص), la tostada, denominación al parecer más antigua.

<sup>280</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

*“Para la gente de Nablus es habitual el msajjan. Cuando en mi casa se cocina el msajjan es porque nos hemos reunido todos como algo muy especial”.*<sup>281</sup>

La siguiente mujer ofrece más información:

*“En Palestina en algunos pueblos, la comida típica es el msajjan y en otros es el ma’lu:be o el mlu:jiyye. El msajjan es el más importante y uno lo tiene que hacer bien. Si no es un palestino el que lo hace y de pueblo, no es lo mismo y no es el original. Necesita mucho tiempo. Antes hacían el pan en casa. El pan se deja en aceite y luego se tiene que estrujar como una prenda de ropa. Para los jordanos el plato típico es el mansaf porque la mayoría son beduinos y ellos no cocinan otra cosa que esa”.*<sup>282</sup>

Se puede apreciar, claramente, la opinión generalizada entre los palestinos de que los transjordanos no disponían de una dieta rica y variada hasta su llegada. Los transjordanos, por su parte, aceptan la importancia de esta comida:

*“Considero al msajjan la segunda comida más importante del país”.*<sup>283</sup>

La razón de su popularidad se encuentra, tal vez, en su ingrediente principal, el aceite de oliva. Las tierras de Palestina son ricas en olivares<sup>284</sup> que proporcionan miles de litros de aceite al año<sup>285</sup>. De ahí, su nacimiento.

El olivar es típico en el norte de Palestina y el norte de Jordania (alrededores de la ciudad de Irbid).

---

<sup>281</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>282</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>283</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>284</sup> “Desde el 3º milenio, Siria y Palestina produjeron aceite a partir de olivas o de otros frutos” (Spanò, 2004:98).

<sup>285</sup> Es fundamental para los palestinos. Siguiendo a Jelliffe se puede considerar un “super alimento cultural” o “cultural super food” dado que aporta un gran número de calorías, ocupa una gran parte del trabajo de la comunidad, es importante para la supervivencia, y detenta un estatus cuasi divino. (1967:279). Elías Khoury ejemplifica esta idea constantemente a lo largo de su *La cueva del sol*, epopeya del pueblo palestino en su huida de Galilea en 1948: “Nunca en la vida entró un medicamento en mi casa –me dijiste-. Mi madre se curaba, y nos curaba a todos con aceite de oliva. Si tenía dolor en la barriga, empapaba un algodoncito en el aceitero y se lo tragaba; si mi padre regresaba del campo con los pies llenos de heridas, lo embadurnaba de aceite, y si el niño lloraba por lo que fuera, se apresuraba al aceitero donde hallaba siempre el milagroso remedio” (2009:65). El palestino Tawfiq Canaan lleva a cabo un exhaustivo estudio de las creencias y supersticiones en la Palestina de principios del siglo XX. En su obra *Light and Darkness in Palestine Folklore* se refleja con múltiples ejemplos su gran simbología.

No es un plato, sin embargo, que se cocine con asiduidad entre la población ammaní bien por razones económicas o por ser considerado pesado al estómago.

## 2. *Ma'lu:be* (مقلوبة):

En mi opinión, compartida por muchos palestinos de Jordania y Palestina, es este el plato que, en verdad, resume la identidad nacionalista palestina<sup>286</sup>.

Equivale simbólicamente al *mansaf* (Jordania), al *'u:zi:* (Siria) o al *kubbe* (Siria y Líbano).



Fuente: Autora

*“Los jordanos comen mansaf pero los palestinos preferimos el ma'lu:be. Y según las posibilidades lo haremos con pollo o con carne”.*<sup>287</sup>

*“El plato típico en Palestina es el ma'lu:be o el mlu:jiyye, no obstante para Jordania es el mansaf. En mi casa se cocina una vez a la semana ma'lu:be, mientras que el mansaf se cocina una vez al mes. Incluso nosotros, los palestinos, en las ocasiones especiales cocinamos ma'lu:be o 'u:zi:.”*<sup>288</sup>

Es por ello uno de los platos más significativos hoy en día en Ammán.<sup>289</sup>

El nombre proviene de la raíz árabe *"qalaba"* que significa *"dar la vuelta"* (Corriente, 1991:638). El plato se lleva a cabo en una olla a la que después hay que volcar encima de una bandeja (*seder*). De ahí, que *ma'lu:be* sea la volcada, o a la que han dado la vuelta.

<sup>286</sup> Salah Jamal afirma que es un plato que nace en la época abasí, puesto que aparece mencionado en el libro de Ibn Mahdi *Kita:b al-ṭabi:j* (2002:74).

<sup>287</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>288</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>289</sup> Aún recuerdo el rechazo de un beduino enfadado de Wadi Rum al comentarle el origen principalmente palestino del *ma'lu:be*, comida a la que amablemente nos habían invitado siguiendo la hospitalidad árabe en nuestro viaje a esa región del sur de Jordania.

Las formas de cocinarla son múltiples fruto de la popularidad de esta comida. La clásica se elabora con berenjena o con coliflor. El de berenjena es más antiguo. Hay quienes eligen conjuntar los dos ingredientes y hay personas, incluso, que incorporan tomate o patata, siendo este último ingrediente más novedoso<sup>290</sup>.

Se puede cocinar con carne de cordero o con pollo, aunque se suele optar por el pollo<sup>291</sup>.

Es un plato cocinado, igualmente, por las personas de otros orígenes como circasianos, chechenos, transjordanos beduinos, etc.

*“El ma’lu:be es muy importante en toda Jordania porque toda Jordania lo hace”.*<sup>292</sup>

Llama la atención que es el más elaborado los viernes, día sagrado para los musulmanes, en el que la familia suele estar siempre reunida para comer.

*“El viernes todos tenemos que comer juntos. Cocinamos algo especial porque todos estamos juntos como ma’lu:be o mansaf.”*<sup>293</sup>

*“El viernes que se encuentra toda la familia reunida, hacemos mansaf, ma’lu:be, kabse. No es muy necesaria la comida, lo importante es que el viernes toda la familia esté junta”.*<sup>294</sup>

### 3. *Mlu:jiyye* (ملوخية)<sup>295</sup>:

Es un plato originario de Libia y de Egipto muy conocido en el resto del mundo árabe. Sólo se consumen las hojas gelatinosas de esta planta de tallos alargados cuyas características alimenticias son parecidas a las que proporcionan las espinacas.

---

<sup>290</sup> “A pleasant little story is told of how potatoes may have first come to Jerusalem. Sister Charlotte, a Kaiserswerth deaconess, was for fifty years in mission work in Jerusalem. At the time of her death in 1903 she was the revered head of the German Orphanage for girls in the city. When the Emperor Frederick, then Crown Prince, visited Jerusalem, he accepted an invitation to diner with Sister Charlotte and the other German sisters. He asked them what, of all things, they would like from Germany. They said that they thought that these were the first potatoes would be their choice. Two barrels of potatoes were the result of this incident, and Sister Charlotte thought that these were the first potatoes in Jerusalem” (Grant, 1976:83).

<sup>291</sup> La población cristiana, si prepara esta comida en sus cuarenta días de ayuno, en vez de carne opta por las habas. Este plato recibe el nombre de *ma’lu:be fu:l*.

<sup>292</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>293</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>294</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>295</sup> Se trata del yute (*corchorus capsularis*). Su nombre podría proceder de la palabra *mulu:kiyye* (ملوكية), "real, de los reyes" tal y como se me mencionó en más de una ocasión en Ammán.





Fuente: Autora. *Mlu:jiyye* fresca.

Los palestinos cuentan orgullosos que fueron ellos los que la introdujeron en un país en el que era totalmente desconocida y si bien, en un principio los transjordanos la consideraron comida para los burros y los caballos, acabaron por apreciar su sabor incorporándola a su dieta alimenticia.

*“Los jordanos no conocían el mlu:jiyye, ni las espinacas, ni el mahshi:. Fuimos nosotros los palestinos los que se lo enseñamos a cocinar”.*<sup>296</sup>

*“Yo siempre vi mlu:jiyye. El mlu:jiyye lo trajeron los palestinos, había en el norte de Jordania, lo cultivaban pero era para los animales como los burros. Además, el mlu:jiyye alivia de 70 enfermedades, la cebolla 99, todas, excepto la muerte (refrán).”*<sup>297</sup>



Fuente: Autora.

Jordanos y palestinos prefieren consumirla cocida en forma de sopa picando sus hojas en pequeños trozos (foto primera). Al cocinarse su aspecto es muy gelatinoso lo que se evita

<sup>296</sup> I-6 (Mujer de ciudad, musulmana, 75 años, sin estudios, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramallah, nivel económico medio).

<sup>297</sup> I-53 (Mujer campesina, musulmana, 80 años, estudios medios, jubilada, barrio de Dahiet al-Rashid en la zona *oeste* de la capital, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico medio).

añadiendo zumo de limón. Quizá sea esta la razón por la que sirios y libaneses, por contra, optan por dejar la hoja entera (foto segunda).

#### 4. *Maftu:l* (مفتول) o *mogrebiye* (مغربية):

Se trata del cuscús del norte de África<sup>298</sup>. En Jordania es considerada por muchos como una de las comidas típicas de la identidad nacional palestina junto al *ma'lu:be* o el *msajjan*.



Fuente: Autora

Su nombre viene dado por las pequeñas bolitas de *borgol*, harina, agua y sal. Éstas se pueden adquirir ya preparadas en bolsitas en el supermercado o bien de algunas señoras mayores<sup>299</sup> establecidas en puntos establecidos en la ciudad quienes diariamente lo realizan artesanalmente.



Fuente: Autora

Es otro plato que los palestinos integraron en la dieta de esta zona.

<sup>298</sup> En Líbano por ejemplo, es conocida más como *magrebiye*, “marroquí” nunca como *maftu:l* denominación preferida en Jordania y Palestina.

<sup>299</sup> Una de estas señoras mayores me explicó que para 2 kilos de *maftu:l* se necesitan 2 kilos de harina, 1 kilo de borgol y agua. El proceso para elaborarlo es fácil de relatar pero difícil de llevarlo a cabo. Simplemente se pone en un recipiente ¼ de harina con un poco de *borgol* y se va rociando con agua. Con la ayuda de las manos se va removiendo el borgol con la harina. El agua lo que hace es facilitar que el borgol se agrande.



*“Los jordanos no sabían cocinar el maftu:l, ni las hojas de parra que son propias de los palestinos”.*<sup>300</sup>

*“Cuando llegué al país en 1967 tuve que hacer maftu:l a los de Beni Hasan para que aprendieran. Ahora no existe mucha diferencia entre los jordanos y los palestinos, pero antes los jordanos no sabían de nada sólo cocinaban rashu:f y mansaf. Es más, hasta el día de hoy los jordanos no saben hacer maftu:l.*<sup>301</sup>

Es tanta la simbología de esta comida que en algunas ocasiones sustituye al *mansaf* en algunos ritos de paso significativos de la población de origen palestino-campesino. El mismo informante anterior recuerda que en el funeral de su madre:

*“Nosotros comimos maftu:l”.*<sup>302</sup>

*“El maftu:l es la verdadera comida palestina”.*<sup>303</sup>

### 5. 'U:zi: (قوزي):

Nina 'Yami:l afirma: *“de las comidas para las ocasiones especiales más importantes en el mundo árabe es el qu:zi:, es decir, un cordero entero relleno de arroz”* (1994:153).

En Ammán no hace referencia al cordero relleno, plato que recibe el nombre de *jaru:f maḥshi:*, sino al relleno del mismo, una comida a base de arroz, carne picada, pollo, zanahoria, guisantes, curri, especias y frutos secos como principales ingredientes.

Su origen parece provenir de la zona del Golfo. Sin embargo, es uno de los platos que simboliza la identidad nacionalista siria. Aquí se descubre el *ṣorra:r 'u:zi:*, el cual se presenta envuelto en una fina capa de hojaldre que emulan un ombligo (de ahí su nombre).



Fuente: Autora.

<sup>300</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>301</sup> I-6 (Mujer de ciudad, musulmana, 75 años, sin estudios, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramallah, nivel económico medio).

<sup>302</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>303</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

Se encuentra en diversos ritos de paso tanto de las personas de origen sirio como palestino, de procedencia mayoritariamente campesina o urbana.

*“Los parientes del muerto o sus vecinos son los que hacen la comida. Nosotros no solemos hacer mansaf, podemos traer del restaurante ‘u:zi:’.”*<sup>304</sup>

## 6. *Kubbe* (كبة):

Es uno de los platos más habituales en el país, aunque es más frecuente y recurrente en las cocinas de Siria o Líbano, en donde destacan sus numerosas formas de elaborarlo y presentarlo. Se puede considerar su plato-tótem<sup>305</sup>.

En Jordania siempre se presenta en forma de bolas, cuyo tamaño se asemeja al puño de una mano, elaboradas con *borgol* y rellenas de carne, cebolla y piñones.

Se consume seco, como una especie de tapa. También, pero menos habitual, se puede cocinar en salsa de yogurt *kubbe labani:yye* o en salsa de tomate.<sup>306</sup>



Fuente: Autora

Al poder ser una especie de tapa o entrante, suele estar presente en numerosos ritos de paso, algunos de ellos no especialmente significativos, tales como fiestas de cumpleaños, superación de la prueba necesaria para acceder a la universidad, pedidas y bodas realizadas en casa, etc.

*“Nunca hacemos mansaf en las ocasiones especiales, siempre hacemos kubbe, tabbu:le, yalanyï: (hojas de parra que no incorporan carne en su relleno)”*<sup>307</sup>

<sup>304</sup> I-52 (Hombre de ciudad, musulmán, 86 años, sin estudios, empresario, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, sirio originario de Damasco, nivel económico alto).

<sup>305</sup> Esta idea es mantenida igualmente por Aida Kanafani-Zahar: *“le kibbi (est) le plat emblématique de la cuisine libanaise”* (2004:109). En el país del cedro y en Siria existen numerosas y variadas formas de elaboración.

<sup>306</sup> Hay tres tipos de *kubbe*, el conocido como *madaniyye* o de ciudad, que es el que hemos explicado y los conocidos como *falahiyye* o campesino y *nayye* o crudo muy famoso en Siria y en Líbano, pero casi inexistente en Jordania.

<sup>307</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

Destaca que quizá sea la única comida que se acepte consumir precocinada dada su difícil elaboración.

*“Como muchas hamburguesas, kubbe, salchichas, todo precocinado. Suelo hacerlo dos veces a la semana, especialmente para cenar”.*<sup>308</sup>

*“Congelado sólo compramos las patatas fritas y el kubbe.”*<sup>309</sup>

Hay quien incluso nos proporciona la marca:

*“Compro salchichas Nabil y kubbe de la misma marca mucho. Sólo compro Nabil”.*<sup>310</sup>

**7. *Maḥshi*: (محشي) o *majshi*: (مخشي) y *dawa:li*: (دوالي)**

Se rellena de carne y arroz una verdura o un tubérculo.

La diferencia entre *maḥshi*: y *majshi*: viene dada porque el primero presenta arroz y carne y el segundo carne y cebolla.



Fuente: Autora

Es una de las comidas más representativas de todo el Levante a la hora de agasajar culinariamente a los invitados.



Fuente: Autora

<sup>308</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona *este* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio).

<sup>309</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>310</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

Se suele rellenar pequeños calabacines, hojas de parra, pero también patatas, cebollas, tomates, o zanahorias.

Las hojas de parra *wara' dawa:li*: o *wara' 'enab* parece que deben su origen a la dominación turca en la zona. Es uno de los platos más apreciados en las invitaciones por su laboriosidad. Son muchas las personas que conservan las hojas en su temporada para poder prepararlas en cualquier momento del año. Es, además, uno de los aperitivos más utilizados en las fiestas.

Las hojas de parra se rellenan con carne picada, arroz y especias. Destacar que existe una variante de este plato denominado *yalanji*: “el que engaña” en turco-otomano. Se llama así porque no incorpora carne, siendo ésta sustituida por diversas verduras. Ésta última es muy cocinada por la comunidad cristiana en el momento de la Cuaresma.

Antes se prefería cocinarlas con sebo, hoy éste está siendo sustituido por el aceite de oliva.



Fuente: Autora

Existe también, aunque es más raro, otra variante del plato que se lleva a cabo con las hojas de una planta que normalmente crece salvaje por la ciudad. Estas poseen la forma de una lengua por lo que al plato se le denomina *wara' lesa:n* o hojas de lengua también rellenas de arroz y carne. Hay incluso, quienes las llegan a cocinar con lengua de cordero.



Fuente: Autora

Dado su laboriosidad es muy apropiada para elaborar en ocasiones especiales.

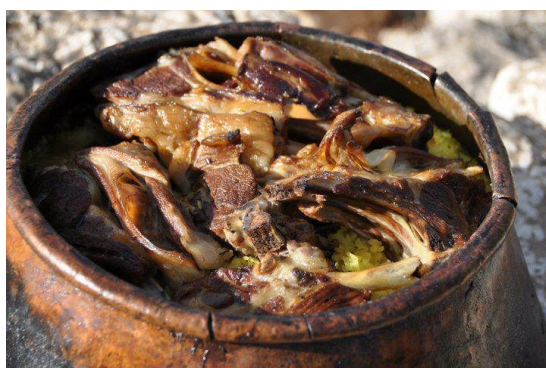


*“Para Navidad no hacemos nada especial. Nunca hicimos mansaf. Mi madre hacía costillas, wara' dawa:li:, maḥshi:.”*<sup>311</sup>

Detenta un gran valor social.

### 8. 'Edre (قدرة)

Plato típico de la zona de Hebrón en Palestina a base de de arroz, garbanzos, chuletas de cordero, especias y frutos secos, preferiblemente almendras. Se debe hacer al horno. Antiguamente se cocía en una vasija de barro que en el momento en que se iba a consumir se rompía. Hoy se prefiere una metálica como la que se aprecia en la foto.



Fuente: <[www.facebook.com/photo.php?fbid=635539813141300&set](http://www.facebook.com/photo.php?fbid=635539813141300&set)>

El siguiente informante de origen beduino de Hebrón recuerda:

*“En el 'edre siempre había garbanzos. Lo comíamos con carne recién sacrificada. Cuando venían invitados se sacrificaba y se cocinaba el 'edre. En las bodas se sacrificaban unos 10 ó 15 corderos y se ponía arroz. Se invitaba a todo el pueblo. También había un sitio con dos habitaciones y todo el mundo llevaba allí la comida. Una semana duraba la boda con dabke sa:mer (baile tradicional de todo el Levante) que es de los beduinos y se bailaba por la noche”.*<sup>312</sup>

### 3.3.2. Dulces: Kana:fe (كنافة)

El kana:fe es, sin duda alguna, uno de los dulces árabes más globalizados<sup>313</sup>.

<sup>311</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>312</sup> I-25 (Hombre campesino, musulmán, 73 años, sin estudios, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino originario de Batuta al-Jalil un pueblo de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>313</sup> En Amman recomendamos el kana:fe de las pastelerías Habiba o Al-Sahel Al-Ajdar.

Existen dos variedades de kana:fe, jeshne y el na:me, en realidad la única diferencia entre ambos es si se han molido o no los fideos y el tipo de colorante utilizado. En Gaza se hace el kana:fe gazawiyye en el que se pone canela y nueces entre las dos capas.

Originario de Nablus tiene al queso blanco sin sal como su principal ingrediente. Se podría considerar como el “dulce-tótem” de Jordania y destaca por ser el único símbolo culinario del país que no se considera de origen beduino.

*“El plato nacional es el mansaf y el dulce más famoso es el kana:fe aunque toda la comida que hay aquí es palestina”.*<sup>314</sup>

Se encuentra presente en la mayor parte de los ritos de paso. Es, además, uno de los dulces con el que más se agasaja al anfitrión en las invitaciones.

*“Los que estrenan casa deben de comprar dulces y kana:fe”.*<sup>315</sup>

*“Cuando nació Ayman (es el mayor) hubo una semana de comidas de mana:sef y de kana:fe. Ahora la gente que no tiene dinero ofrece kana:fe en vez de mansaf. Lo ideal es dar mansaf y kana:fe”.*<sup>316</sup>

Incluso está presente en los funerales, pese a que se suele identificar el dulce con la felicidad y no con la tristeza:

*“En el funeral de mi marido, su familia cocinó 'edre y ofreció kana:fe a las personas que asistieron. A los 7 y 40 días se vuelve a hacer 'edre y kana:fe como recordatorio”.*<sup>317</sup>

*“A la semana de morir Qamal leímos El Corán por él y su familia trajo kana:fe, esto es algo nuevo. Antes me acuerdo que algo dulce era algo que no podía ser porque iba en contra de lo natural. A los 40 días ellos no hicieron nada, pero su familia en Palestina sí. Leyeron El Corán y tomaron kana:fe. Yo fui a visitarlo al cementerio”.*<sup>318</sup>

Notar, sin embargo, que este dulce suele estar presente el tercer y último día del funeral. No todo el mundo opina igual y restringe su consumo:

---

<sup>314</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

<sup>315</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>316</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>317</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>318</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

*“El kana:fe no se come en los funerales. Cuando la persona es muy mayor sí que puede haber kana:fe”.*<sup>319</sup>

En la foto podemos descubrir una bandeja de este dulce en la famosa pastelería de Habiba. Se observa en el centro y con dos grandes recipientes a su lado de almíbar (*'aṭer قطر*) hirviendo.



Fuente: Autora

### 3.3.3. Bebidas

Entre las bebidas ligadas más al mundo campesino destacan dos en importancia: el té y el café turco-otomano.

- **Té:**

Constituye, junto al café, la bebida emblema del país.

Mientras que en el Magreb se consume té verde, en Egipto se prefiere el denominado *karkadé* o té rojo de hibisco, en la zona del Bilad Al-Sham es té negro clásico.

Fue traído, difundido y popularizado por los ingleses durante su colonización<sup>320</sup> *"Au début du 19<sup>e</sup> siècle, tchai, n'est pas encore en usage en Syrie, en Palestine, en Egypte (...). Dans toutes ces régions, le café était consommé depuis plusieurs siècles et possédait comme encore aujourd'hui une forte valeur sociale aussi bien dans les populations bédouines que dans les villes."* (Aubalieu- Sallenave, 2005:183). No obstante, el padre Jaussen en su libro *Coutumes palestiniennes. Naplouse et son district* sí menciona el té (1927:310), así como la

<sup>319</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>320</sup> El origen del té es chino y es muy probable que su consumo se remonte al 2.737 a. C. (Huetz de Lempis, 2004:790). Es curioso comprobar como en Líbano, pude observar cómo la población cristiana maronita identifica al té con la religión musulmana y al café con la cristiana. Este hecho podría deberse a que desde el comienzo de la colonización europea en la zona, Inglaterra, más bebedora de té, se posicionó en dicho país con los musulmanes, mientras que los franceses, consumidores de café, lo hicieron con los cristianos. Leer a Salibi, (1998) para conocer la problemática social del Líbano.

*Encyclopaedia of the Palestinian Folklore* en donde se recogen los testimonios de diferentes personas nacidas a principios del siglo XX en la zona de Palestina (Serhan, 1989:100-101).

Esto viene a demostrar la influencia inglesa en esta zona de mayoría beduina. En el Occidente árabe ya era conocido mucho tiempo antes.

Joseph Massad en un momento de su libro explica cómo Glubb Pasha, general británico en la región, y pilar importante en la formación de Jordania, enseñó a los beduinos a beber té, ya que eran grandes consumidores de café, tal y como se ha estudiado en el apartado correspondiente al café *sa:da*. “*Glubb states that “the effect of the opening up of the country to trade” on the inhabitants included their “learning to drink tea” as they were formerly coffee-drinkers*” (2001:157).

Zubaida también resalta su importancia: “*In much of the Middle East, tea has replaced coffee as the most common beverage*” (Zubaida & Tapper, 2000:217).

Se comprueba que el té se ha asimilado con éxito en la cultura culinaria beduina en Jordania.

*“El té también es propio de los beduinos. Su sabor (nakha) es diferente al nuestro. Antes el té se hacía poniendo agua y azúcar en la tetera y cuando hervía se echaba el té, un hervor y luego la menta. Ahora no se hace así, con eso de lo de la diabetes cada uno se echa el azúcar que quiere”.*<sup>321</sup>

Para elaborar un buen té, se rellena una tetera con cinco vasos de agua y se coloca al fuego. Junto al agua se añaden ocho cucharadas grandes de azúcar y se lleva a ebullición. En el momento en que hierve el agua se añade un pequeño puñadito de té y al primer hervor se apaga el fuego. Es en el momento de apartar el té del fuego cuando se le introduce la hierba deseada para que le otorgue un sabor u otro.

De entre todas las hierbas con las que podemos aromatizar el té se pueden nombrar:

- Menta o *na'na'* (نعنع): es una de las más empleadas, especialmente cuando se nos obsequia con un té en cualquiera de las tiendas del Balad o casco histórico de Ammán en el que se concentra el zoco más popular del país. También es ofrecida por los pocos beduinos que todavía mantienen su ancestral forma de vida.

- Salvia o *miramiyye* (مرمية): esta hierba por sus propiedades curativas para los dolores de estómago y por su agradable sabor está desplazando a la anterior en el gusto de la gente. Suele ser muy utilizada por las familias de origen campesino-palestino. No obstante, existe la creencia, poco difundida, de que la salvia produce impotencia a los hombres.

---

<sup>321</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).



- Cardamomo o *hi:l / ha:l* (هيل): es el ingrediente indiscutible del café árabe, aunque cada vez son más los que lo utilizan en el té para proporcionarle lo agradable de su aroma y el frescor de su sabor. No hay que olvidar sus propiedades en contra del mal aliento.

- Tomillo en hoja o *za'tar* (زعتر): tomada en infusión remedia los dolores de estómago.

- Canela o *'erfe* (قرفة): cuando se prepara el té de canela se debe de hacer con canela en rama. La canela además de proporcionar las conocidas propiedades afrodisíacas, permite que la mujer tenga una menstruación más placentera al facilitar la bajada del periodo. Hay que destacar una conocida bebida a base de té de canela llamada *enar* (انر). En ella el té de canela es acompañado de una cucharada de coco rallado, trocitos de nuez y, por supuesto, de mucho azúcar. Es una bebida que debe ser preparada por la suegra a la nuera cuando ésta ha dado a luz a uno de sus nietos. El fin es proporcionarle un gran aporte energético después del feliz acontecimiento, así como facilitar que se limpie la vagina tras el parto.

- Los té s acompañados de limón o leche por influencia extranjera son poco frecuentes.

Es costumbre añadir gran cantidad de azúcar al té, pese a que éste se acompañe, al igual que el café, de uno o dos pasteles árabes. No se debe de olvidar tampoco que el té se debe de tomar siempre muy caliente y a pequeños sorbos, como ocurre en el caso del café.

Su importancia viene dada, igualmente, al estar presente en la dieta diaria de los ammaníes, especialmente en el desayuno, después de las comidas, meriendas, cenas. Siempre se ofrece a los invitados en las visitas.

*“Cuando vas a casa de una persona lo que primero que te dan es té y al final de la comida también te dan té. Además es muy importante para la salud. Cuando vas a un sitio en seguida te preguntan té con qué y es muy bueno.”*<sup>322</sup>



Fuente: Autora

<sup>322</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona este de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

En la concepción de la gente se relaciona con los palestinos, pero la realidad es que representa a los campesinos más ligados con los ingleses durante su colonización.

*“El café sa:da sólo es para las ocasiones especiales, el café dulce es el que más se hace. Los palestinos solo beben té y no café sa:da. El café sa:da es para los jordanos. Mis padres en Palestina no bebían para nada café sa:da.”*<sup>323</sup>

Hay quien incluso considera que representa la identidad nacional:

*“Porque se hace a cualquier hora con salvia o con menta. Tanto en invierno al lado de la estufa, como en verano, el té siempre está presente.”*<sup>324</sup>

- **Café turco-otomano:**

Es el café por el que Occidente identifica al mundo árabe. Parece ser que los turcos-otomanos en su dominación de esta zona aprendieron el consumo y la elaboración del café y se adueñaron, en la mentalidad de la gente, de él, pero el verdadero origen de esta manera de confeccionarlo es puramente árabe.

Para su preparación se toma la cafetera árabe (*galla:ye* غلاية), especie de cazo pequeño y de metal), y se le añade el azúcar deseado rellenándola de agua. Se deja que hierva. En el momento que burbujea se echan tres o cuatro cucharadas de café molido con o sin cardamomo y se lleva a ebullición. Al primer hervor se apaga rápidamente y se sirve.



Fuente: Autora

Conviene que la espuma del café permanezca en la superficie (*u:ÿeh* وجه) de la taza, tal y como se puede apreciar en la foto anterior. Para ello, se debe echar con la ayuda de una

<sup>323</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>324</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona este de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio). El caso de este informante es más curioso puesto que pertenece a una familia beduina, las cuales priman el café al té.

cuchara en cada una de las tazas la espuma y a continuación el café. Así se asegura su perfecta presentación. El *galla:ye* se puede descubrir también en dicha foto.



Fuente: Autora

Este café deja unos posos (*ḥethel* حثل) que los expertos, generalmente mujeres, “leen” al “abrir la taza” (*yeftaḥ bel fenya:n*). Los árabes son muy propensos a creer en la magia<sup>325</sup>, incluso el llamado “mal de ojo” es aceptado por el Islam.

Este café se puede saborear con poco azúcar (*‘al-ri:ḥa*, es decir, “al olor”), ni mucho ni poco azúcar (*wasat*) o muy dulce (*ḥelwe*).

El café turco-otomano es obligatorio en cualquier invitación por muy corta que sea a un amigo o un familiar. Por la hospitalidad, característica fundamental que distingue a un árabe, siempre se deleita con un café en cualquier sitio y en cualquier situación por absurda que a veces pueda parecer. Además, siempre algún desesperado puede esperar que se le derrame, ya que existe la creencia popular que el café derramado proporciona un novio o una novia al afortunado o afortunada. “Derramaron el café de sus ciegos, dijeron: el bien les llegó” (كَبُّوا الْقَهْوَةَ مِنْ عَمَاهُمْ، قالوا الخير جَاهُمْ), reza el refrán árabe<sup>326</sup>.

Un café árabe, ya sea el *sa:da* o el turco-otomano, debe de tomarse a pequeños sorbos para degustar su textura y el suave frescor que le proporcionan los granitos de cardamomo<sup>327</sup>.

La importancia del café turco-otomano es tal en la vida diaria del país que existen numerosos locales especializados en elaborarlo diariamente por litros y distribuirlo por tiendas y empresas de toda Ammán. Normalmente trabajadores de diferentes lugares llaman

<sup>325</sup>El origen de la cafeomancia es antiguo. La lectura del café se basa en la energía que una persona traspasa a la taza de café en la que ha bebido. Pasado y presente y futuro son leídos mediante figuritas que forman los posos del café en su interior. Se pide dar vueltas a la taza y remover los posos siguiendo las manecillas del reloj, permitiendo, así, que recorran las paredes de la taza. Se da la vuelta a la taza en un plato con la mano derecha dirección al corazón. Se dejan secar los posos y se observan las figuras. “Si las figuras están en el fondo de la taza representan cosas del pasado, si están en el medio del presente y en los bordes, es el futuro” (Llorach, 2011:21). Las figuras detentan un significado positivo o negativo.

“Es mentira aunque acierten” afirma *El Corán*. La gente más religiosa rechaza la cafeomancia.

<sup>326</sup> También se puede expresar el refrán cuando se rompe sin querer algún vaso o plato. No obstante, se opta por la fórmula *inkasar al-sha:r*, frase que es equivalente a este refrán.

<sup>327</sup> Un hadiz reza: “Anas –que Dios esté complacido de él- narró que el Enviado de Dios (la paz y las bendiciones de Dios sean con él) bebía en tres sorbos, y respiraba entre los mismos fuera del vaso” (Al-Nawawi, 1995:171).

por teléfono a estas personas u a otras conocidas a los que solicitan a lo largo del día que les traigan los numerosos cafés necesarios para sobrellevar la jornada laboral o atender a los compromisos sociales que exigen ofrecer una taza de café o un té al cliente.

Uno de mis informantes de origen egipcio el cual lleva diez años en Jordania trabajando en la popular zona del Wehdat regenta una pequeña tienda en la que se dedica a elaborar diariamente bebidas populares para las tiendas de alrededor. Suele preparar café turco-otomano y té, aunque también té de hibisco o nescafé.

*“Hay mucho trabajo para las bebidas populares. Los árabes, en general, beben mucho café y sobre todo té. Lo que más piden es el café y el té. Lo prefieren después de las comida. Yo hago unos sesenta a setenta vasos de café diarios más o menos, para el té preparo unos ochenta o más vasos. No todos beben nescafé o té con leche. Piden el café y el té desde las 7:00 de la mañana hasta las 10:30 de la noche las tiendas de alrededor. Estas tiendas tienen que atender a sus invitados, tal y como mandan las tradiciones, y me piden a mí el té o el café. El dueño de la tienda no puede dejar de invitarles, esto no sería bueno para la tienda. El té o el café son más importantes que el desayuno, la comida o la cena. Siempre tienen éxito. Diariamente ellos me pagan el dinero a las 19:30 de la tarde. De todos ellos recojo el dinero que depende del día.”<sup>328</sup>*



Fuente: Autora. Egipcio en su pequeña tienda del Wehdat.

<sup>328</sup> I-60 (Hombre egipcio, musulmán, 40 años, sin estudios, regenta un puesto de café y té, barrio del Wehdat en la zona este de la capital, nivel económico bajo).

Para el té y el hibisco pide 10 *quru:sh*, para el café, nescafé y té con leche 15 *quru:sh* (precios anteriores a 2008). Recuerdo que durante mi etapa de profesora en la Universidad Jordana me hice muy amiga de Muhammad y Nadi, los dos muchachos encargados de realizar el café para aquellos profesores y demás empleados de la universidad que se lo pidieran. Para mí era un placer charlar con ellos mientras lo hacían y, más tarde, mientras lo degustábamos juntos.



Igualmente, la relevancia del café se puede apreciar en las diversas calles y carreteras del país con numerosos puestos callejeros y tiendas que venden café en enormes cafeteras.



Fuente: Autora

Un café turco-otomano o uno *sa:da* serán fundamentales en los ritos de paso ammaníes.

Son consumidos en distintas fiestas religiosas, en funerales, o en el momento de decidir decisiones importantes en la familia<sup>329</sup>, así como en resoluciones de problemas agudos de honor, accidentes, asesinatos, muertes, etc. Es un símbolo de alegría y de dolor, necesario a la hora de mantener buenas relaciones entre las gentes y las familias.

Cabe resaltar el especial vínculo existente entre el café turco-otomano y el tabaco. Son pocos los jóvenes que no fuman y especialmente los chicos empiezan desde muy jóvenes. Doce años es una edad muy habitual entre los jordanos para la iniciación al tabaco. Las mujeres lo hacen, pero a escondidas ya que no está bien visto pese a que en épocas no muy lejanas, mujeres, generalmente beduinas, fumaban sin ningún tabú social. Ahora son las jóvenes de la sociedad más occidentales las que, en un acto de rebeldía social, fuman en

<sup>329</sup> Una taza de café todo lo resuelve entre las familias árabes. Aún recuerdo cuando el conductor del coche en el que iba casi atropella a un chico y éste le gritó enojado “una taza de café”. Con ello expresaba, no sin cierta ironía, que no se preocupara mi compañero del coche que una taza de café entre las dos familias resolvería los posibles problemas si éste llegaba a ser atropellado.

Pese a una mayor influencia de los sistemas jurídicos occidentales, las viejas costumbres árabes se mantienen todavía muy vivas en el país como se ha estudiado.

público aunque siempre en las cafeterías y bares situados en las partes más modernas de la capital<sup>330</sup>.

*“Yo veo normal que las mujeres fumen pero lo cierto es que no fumo delante de los niños, ni delante de ninguna otra persona. Fumo siempre sola, tomando un café y viendo la televisión.”*<sup>331</sup>

El tabaco tiene una especie de relación simbiótica con el café turco-otomano. Mi experiencia me ha llevado a comprobar que siempre que una persona toma una taza de café, si es fumadora, la acompaña con tabaco. Este es un hecho que no ocurre con el café *sa:da*.

Café turco y cigarrillo o narguile (pipa de agua) son dos placeres que debe de ir juntos. Dos placeres que raramente se perdonan.



Fuente: Autora

### 3.3. Urbana

En el área de la Gran Siria se fue formando, como hemos visto, una sociedad tribal de grupos nómadas con pequeñas concentraciones urbanas (Damasco se remonta al segundo milenio antes de Cristo). A finales de la época bizantina y comienzos de la islámica, la zona conoce un incremento importante de población, especialmente de la urbana, fruto de una agricultura desarrollada y de los movimientos de gente en las peregrinaciones a los lugares santos. Ya en época abasí el centro del mundo islámico se traslada de Damasco a Bagdad, produciéndose un cambio gradual a tipos de vida más bien rurales en vez de urbanos.

<sup>330</sup> El Gobierno jordano ofrece en su informe *Porcentaje de la expansión de las condiciones de peligrosidad en las enfermedades eventuales en 2004 en Jordania basándose en las mediciones del laboratorio*, las siguientes cifras en el consumo de cigarrillos. En el país fuma cigarros un 25% de la población. Los hombres consumen un 51% de los mismos y las mujeres un 7%. Los jóvenes que comienzan a fumar antes de los 18 años son un 59%. Sobre la pipa de agua, afirma que fuman narguile un 5%.

No obstante, personalmente, creo que las cifras son superiores a lo reflejado por el Gobierno.

<sup>331</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

Durante la Edad Media, el Bilad Al-Sham conoce el cataclismo de las Cruzadas y el surgimiento de la dinastía ayyubí (a la que pertenecía el conocido Saladino). La producción agrícola y ganadera, no obstante, así como su distribución, sigue en auge en zonas del este de Jordania, en ciudades como el Karak, Shubak, o Aylún, zonas destacadas de la época, tal y como atestiguan sus diversas fortificaciones y castillos, presentes hasta la fecha.

En época mameluca empieza el declive del área como tal. Con los otomanos la situación continúa. Los turcos-otomanos organizaron en la región establecimientos urbanos cuya densidad de población era semejante a finales de la época bizantina y comienzos de la época islámica<sup>332</sup>.

Con respecto a su cultura culinaria, las ciudades guardan entre ellas una semejanza. *“Of the Arab countries resulting from the break-up of the Ottoman Empire, the cities of the three countries into which Syria was divided display a degree of cultural homogeneity, sharing food ingredients and styles”*<sup>333</sup> (Zubaida & Tapper, 2000:35).

Las gentes de la ciudad manifiestan una dieta generalmente semejante a aquellos que habitaban en el campo, al tiempo que los beduinos al sedentarizarse se adaptan a los mismos hábitos alimentarios conservando parte de los propios<sup>334</sup>.

Si destacan en algo las pautas alimentarias urbanas es porque en ellas la globalización se descubre con más facilidad.

## 4. IDENTIDADES ALIMENTARIAS RELIGIOSAS

La religión juega un papel esencial en la construcción de la identidad alimentaria de las dos grandes comunidades religiosas que conviven en Jordania: la musulmana y la cristiana. Destacar, sin embargo, que los habitantes de Ammán, a excepción del consumo del cerdo, demuestran similares pautas alimentarias. El elemento árabe se impone al religioso.

### 4.1. Islámica

La religión islámica, materializada en *El Corán*, es percibida como el mensaje de Dios dirigido no sólo a los árabes de Arabia del siglo VII sino a todos los hombres, quienes desde entonces deben obedecer la legislación cuyos principios anuncia el Texto revelado a Mahoma.

---

<sup>332</sup> Para descubrir los últimos años de este imperio en Jordania leer a Eugen Rogan.

<sup>333</sup> Hay que notar que en todo el libro *A taste of thime. Culinary cultures of the Middle East*, publicado por Sami Zubaida y Richard Tapper, cuando se hace referencia a la Gran Siria siempre se olvidan de mencionar a Jordania, la cual también formaba parte de ella.

<sup>334</sup> En una encuesta que yo misma realicé en el año 2002 para mis trabajos de investigación del D.E.A. sobre los gustos alimentarios de parte de la población de Ammán obtuve los siguientes resultados: *mansaf* 38%; *mlu:jiyye* 28%; *ma'lu:be* 25%; hojas de parra 20%; *maħa:shi:* 14%; *kubbe* 14%; *msajjan* 14%; *kabse* 10%; *maftu:l* 8%; pollo relleno 6%; *'u:zi:* 6%; ocre 4%; y otras 1-2 %. Se aprecia que el *mansaf* es la comida preferida seguida por el *mlu:jiyye*, *ma'lu:be* y las hojas de parra. Llama la atención la aparición en los primeros puestos de comidas de origen saudí como el *kabse* o el *'u:zi:*, comida emblema de Siria.

La predicación de inspiración divina, reunida en *El Corán* es la única realidad que el Islam tradicional reconoce. Junto a él, los musulmanes otorgan un enorme valor a las palabras personales del profeta Mahoma, en un nivel muy inferior a las del Libro Sagrado. Estas se conocen como *Hadiz* (حديث) o dichos del Profeta.

*El Corán* y los diferentes hadices representan los cimientos de la religión.

Son las diferentes escuelas jurídicas islámicas las que se ocupan de llevar a cabo la difícil tarea de interpretar los textos sagrados y las palabras del enviado. Algunas permiten el recurso de la opinión personal (*ra'y* رأي), la cual nunca puede contradecir a una postura coránica.

Las cuatro escuelas de derecho islámico o *fiqh* (فقه) más importantes son las que siguen al imam Al-Azam Abu Hanifa, creador de la escuela hanafí en Kufa a finales del primer siglo del Islam; al imam Malik ibn Anas, quien funda la escuela malikí en Medina al igual que el anterior en el primer siglo de vida de la nueva religión; al imam Muhammad al-Shafi, quien da lugar a la escuela shafí en la ciudad egipcia de Idris al siglo siguiente; y al imam Ahmad Ibn Hanbal con quien nace la hanbalí en Bagdad. Las diferencias existentes entre ellas se encuentran en la interpretación de los principios religiosos.

Las cuatro escuelas o *madhahib* (مذاهب) del Islam (hanafí, malikí, shafí y hanbalí) fueron fundadas por los propios imames o por sus estudiantes, quienes expusieron las decisiones de sus maestros.

Todas ellas son suníes. Existe una sola escuela importante chiita denominada yaafarí, procedente del imam Yaafar Al-Sadiq.

En la actualidad la lealtad a cada una de las escuelas ha disminuido considerablemente por lo que todas ellas se suelen unir y en caso de necesidad cualquier fetua (فتوة) o resolución religiosa dictada por una de ellas es válida.

Jordania sigue a la escuela hanafí, una de las más importantes en el mundo musulmán.

Las cuatro escuelas jurídicas dan las explicaciones pertinentes de aquellos versos o aleyas coránicas que tratan sobre los alimentos lícitos e ilícitos, tema que nos interesa.

Es importante señalar que para la religión islámica y anteriormente para los árabes, el comer es un placer, aunque sin excesos<sup>335</sup>. “*El placer de una buena comida no sólo desempeña un papel en esta vida sino también en el más allá. Entre las representaciones del paraíso de los musulmanes se incluye la idea de que los bienaventurados encontrarán allí los*

---

<sup>335</sup> Esto mismo ocurre con el sexo. Tanto la cultura árabe como la religión islámica ve con buenos ojos el sexo y la comida; placeres que se convierten en pecados capitales en la religión cristiana. Existe así, un predominio del hedonismo corporal. En la Sura 6 o la de Los Rebaños se dice: “(141) *Él es Quien ha creado huertos, unos con emparrados y otros sin ellos, las palmeras, los cereales de alimento vario, los olivos, los granados, parecidos y diferentes. ¡Comed de su fruto, si lo tienen, pero dad lo debido el día de la cosecha. ¡Y no cometáis excesos, que Dios no ama a los inmoderados!*” (Traducción de Cortés, 1999:186).



*más deliciosos alimentos y bebidas, y el comer y el beber no se considera aquí nunca como un simple acto individual sino también como un acontecimiento colectivo”* (Heine, 2002:82).

Según las normas alimentarias musulmanas, los alimentos permitidos en virtud de la ley islámica son sólo los considerados *hala:l* (حلال). Un alimento *hala:l* es aquel que no ha sido prohibido en *El Corán*. Es decir, cualquier alimento lícito y que no haya sido preparado, elaborado, transportado o almacenado con aquellos alimentos que no estén acordes con la ley islámica.

En la actualidad, y en base a los requisitos del nuevo *Codex-Alimentarius*<sup>336</sup>, la característica de *hala:l* aparecerá en las etiquetas de aquellos productos que la necesiten.

Los interdictos alimentarios de la religión islámica son repetidos más de una vez en *El Corán*. Son muy pocos y específicos. Sin embargo, *“la liste de espèces animales prohibées est bien plus longue que celle que von peut rencontrer dans le Coran. La singularité de l’islâm est que les sources scripturaires des tabous sont plus souvent les traditions et la Sunna que le Coran”* (Hocine, 2000:55).

Es esencial notar que la identidad religiosa musulmana se superpone a la identidad árabe beduina. En el Islam se mantienen las costumbres alimentarias beduinas, quienes consumían prácticamente todo debido a condiciones extremas de vida, junto a algunas de las prohibiciones bíblicas. *“Le discours rituel des interdits alimentaires est donc une interprétation de la position des Arabes devenís musulmans au regard de l’acte alimentaire et en particulier des aliments qu’ils peuvent absorber”* (Hocine, 2000:167).

Los que aparecen en el Libro Sagrado son los siguientes:

#### **4.1.1. Prohibición del cerdo**

Se erige, quizá, como el tabú alimentario más respetado en la religión musulmana. Aparece en *El Corán* en diferentes momentos. En la sura 2, llamada *La Sura de La Vaca* (سورة البقرة), se puede leer: *“(172) ¡Creyentes! ¡Comed de las cosas buenas de que os hemos proveído y dad gracias a Dios, si es a Él sólo a Quien servís! (173) Os ha prohibido sólo la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo y la de todo animal sobre la que se haya invocado un nombre diferente del de Dios. Pero quien se vea compelido por la necesidad – no por deseo ni por afán de contravenir- no peca. Dios es indulgente, misericordioso”* (Traducción de Cortés, 1999:33).

---

<sup>336</sup> La Comisión del *Codex-Alimentarius* fue creada en 1963 por la F.A.O y la O.M.S. para desarrollar normas alimentarias destinadas principalmente a proteger la salud de los consumidores. La importancia del *Codex-Alimentarius* viene dada por la posibilidad que se brinda a todos los países del mundo para armonizar las normas alimentarias y participar en su aplicación a escala mundial con el fin de conseguir la tan deseada seguridad alimentaria general.

En la sura 5 o *La Sura de la Mesa Servida* (سورة المائدة) se amplía la prohibición: “(3) *Os está vedada la carne mortecina, la sangre, la carne de cerdo, la de animal sobre el que se ha invocado un nombre diferente del de Dios, la de animal asfixiado o muerto a palos, de una caída, de una cornada, la del devorado parcialmente por las fieras –excepto si lo inmoláis vosotros- la del sacrificado en piedras erectas*<sup>337</sup>. (4) *Te preguntan qué les está permitido. Di: “Os están permitidas las cosas buenas y podéis comer de lo que os cojan los animales de presa que habéis adiestrado a modo de perros, tal como Dios os ha enseñado. Y mencionad el nombre de Dios sobre ello”* (Traducción de Cortés, 1999:135).

Son muchas las explicaciones a este tabú alimentario. Las que se muestran a continuación son meras hipótesis a este interdicto respetado por millones de musulmanes. Tanto religiosos como investigadores han intentado proporcionar y hallar diversas razones para explicar su origen y desarrollo.

Entre las formuladas se encuentran las siguientes:

### 1. Deber religioso<sup>338</sup>:

El Libro Sagrado expone que el cerdo es un animal impuro o *nejes* (نجس), cuya carne les está vedada a los musulmanes. No se aporta ninguna causa para ello y como dictado de Dios, se debe acatar.

Destaca el hecho de que la religión islámica haga un especial hincapié en el dominio del cuerpo, en el carácter animal del mismo. Quizá si se evitan los animales ilícitos, se evita a la vez su animalidad y sus cualidades. Si se consumen animales impuros el cuerpo pierde la *baraka* (بركة), su don divino, y se acercaría a los *jūnu:n* (جنون) genios que se encuentran situados entre los dos mundos, el divino y el humano.

### 2. Histórica:

Es un hecho aceptado que en su nacimiento la religión islámica toma prestados numerosos aspectos de las otras dos grandes religiones monoteístas, esto es, del cristianismo y del judaísmo. El judaísmo muestra al cerdo como uno de sus múltiples alimentos prohibidos por designio de Dios. El cristianismo, en cambio, se aparta de dicha prohibición y acepta al animal para el consumo humano.

Admitido que la religión judaica es una referencia clara del interdicto del cerdo, impera encontrar las razones históricas de tal prohibición.

Si nos remontamos a los orígenes de esta religión hay que mostrar sus relaciones con el Imperio del Antiguo Egipto y, en menor grado, con el antiguo Imperio babilónico. El cerdo había sido en culturas anteriores un animal sagrado y totémico.

<sup>337</sup> La palabra árabe "*asna:m*" que aparece en *El Corán* se refiere a los altares idólatras.

<sup>338</sup> "*La prohibición del consumo del cerdo que practican el islam, el judaísmo, el hinduismo, el cristianismo etíope, el lamaísmo y otras creencias veta el cerdo a ¼ parte de la humanidad que habita una inmensa franja de tierra que va desde la costa atlántica de África al sureste de Asia*" (Smil, 2003:323).

Frederick J. Simoons en su estudio sobre la prohibición del cerdo muestra el hecho de que la visión negativa sobre los cerdos, que existía en la Predinastía del Alto Egipto, se trasladó al Bajo Egipto al conquistarse esta zona y producirse, así, la unificación de los dos reinos, tal como documentan Kees y otros estudiosos. Se prohibía el cerdo para sacrificios y consumo, aunque dicho tabú sólo afectaba a las altas capas de la sociedad. El cerdo se consideraba un animal, generalmente, repugnante e impuro. Si alguien lo tocaba al pasar, tenía que meterse en el río vestido para lavarse, signo de que el cerdo había sido un animal sagrado. Se creía que beber leche de cerda producía la lepra, creencia que demuestra igualmente, su carácter sacro, dado que la lepra sólo podía ser producida por este tipo de animales en la antigua civilización egipcia. Los porqueros no podían entrar en los templos y los matrimonios debían de celebrarse entre familias de porqueros.

En la simbología egipcia, Seth, representado por el cerdo, el hipopótamo, la serpiente o el pez, dañó el ojo de Horus, amuleto de protección en la cultura egipcia, razón por la cual estos cuatro animales poseían una mala connotación para los egipcios. Incluso se han llegado a encontrar algunos textos en los que Seth es el asesino de Osiris, el padre de Horus, de allí el odio que Horus poseía hacia Seth. Seth en forma de verraco despedazó el cuerpo de Osiris y fue su esposa Isis quien buscó sus pedazos por todo Egipto y con la ayuda de Anubis lo volvió a reconstruir, es entonces con el dios resucitado cuando concibió a Horus<sup>339</sup>.

Un hecho de capital importancia es que, tal y como se afirma en el *Diccionario Enciclopédico Hispano-Americano*, Moisés fue un sacerdote de Osiris: “*En tiempo de Meneplita o Amenofis, un hebreo educado en la cultura de Egipto y a quien los clásicos han conservado el nombre de Osar-sif (sacerdote de Osiris), llamado propiamente Mo-sé (en egipcio salvado de las aguas), nombre que los hebreos escribieron Moséh (el que saca), como si tal significado predijese ya su obra, se puso al frente del movimiento nacional que tenía por objeto librar a los hebreos de la servidumbre egipcia, que no cesaba de cargar sobre ellos duras y cruelísimas persecuciones.*” (Montaner y Simon (eds.) 1982:244).

Si fuera cierto que Moisés fue un sacerdote al servicio del dios Osiris, de ahí podría proceder el rechazo de la religión judaica hacia el cerdo.

No obstante, nunca el cerdo dejó de ser consumido por los egipcios, tal y como parecen demostrar los restos arqueológicos encontrados. Incluso fue un animal respetado durante los reinos Medio y Nuevo egipcios.

De capital importancia es la observación de Heródoto, quien en el siglo V antes de Cristo anota que el cerdo era un animal generalmente no ingerido por los egipcios, a excepción de las clases más pobres. Fuentes griegas y romanas muestran la ambivalencia en

---

<sup>339</sup> Se trata de la leyenda del cerdo negro que se puede descubrir entre otras en: [http://www.oocities.org/rincon\\_mitologico/egipto/egipto.htm](http://www.oocities.org/rincon_mitologico/egipto/egipto.htm).

el tema del cerdo del Antiguo Egipto, quedando solamente claro que los hombres religiosos eran los únicos que se privaban de él.

Parece cierto que el cerdo había sido un animal sagrado en Egipto, ya que cuando descendía el Nilo los egipcios soltaban piaras de cerdos con el propósito de que patearan las semillas y las hundieran en el légamo; de ahí que se sacrificasen cerdos una vez al año a la Luna y a Osiris, y se comiese ese día su carne; los pobres, quienes no podían sacrificar el cerdo, cocían tortas de masa de harina y las ofrendaban en lugar del animal.

Después de la constitución del gran Imperio judío en tiempos de David desde las márgenes del Éufrates hacia Egipto y las costas del Mar Rojo, consagrado por Salomón, dio comienzo el declive de dicho Imperio. El rey babilónico en persona, Nabuconodosor, se presentó delante de Jerusalén, en el año 597, sitiando la ciudad y destruyendo el templo de Salomón. Muchos judíos fueron deportados al reino de Babilonia del cual tomarían numerosos de los rasgos característicos de su cultura. Será con Ciro en el año 583 cuando se les concederá licencia para retornar a su país. No obstante, fueron muy pocos los que tornarían.

Parece ser que tanto el Imperio babilónico como el Imperio asirio aceptaban el consumo de los jabalíes, pero no el de los cerdos (Simoons, 1994:25).

Cananeos, filisteos, sumerios, usaban al animal en sus sacrificios religiosos y también para su ingesta. ¿Puede ser que fuese un tabú que los judíos adquirieran una vez asentados en Palestina?

Luciano escribió en el siglo II que en la ciudad Siria de Hierapolis la gente no sacrificaba ni se alimentaba de puercos. Griegos y romanos sacrificaban cerdos para sus dioses. Destaca la asociación entre el cerdo y Deméter, la diosa de la agricultura, por lo que el animal se apropió de una simbología de fertilidad.

Con el cristianismo el consumo del cerdo devino normal, al considerar puros a todos los animales, incluso en aquellos lugares en los que no lo había sido con la difusión y aceptación en ellos de la nueva religión. San Mateo recuerda las palabras de Jesús (15, 11-20): *“(11) No lo que entra en la boca contamina al hombre; mas lo que sale de la boca, esto contamina al hombre. (17) ¿No entendéis que todo lo que entra en la boca va al vientre, y es echado en la letrina? (18) Pero lo que sale de la boca, del corazón sale; y esto contamina al hombre”* (Traducción de Casiodoro de Reina, 1960:892).

San Marcos también las refiere: (7, 14-23): *“(14) Y llamando así a toda la multitud, les dijo: Oídme todos, y entended: (15) Nada hay fuera del hombre que entre en él, que le pueda contaminar; pero lo que sale de él, eso es lo que le contamina al hombre. (18) Él les dijo: ¿También vosotros estáis así sin entendimiento? ¿No entendéis que todo lo fuera que entra en el hombre, no le puede contaminar, (19) porque no entra en su corazón, sino en el*

*vientre, y sale a la letrina? Esto decía, haciendo limpios todos los alimentos*” (Traducción de Casiodoro de Reina, 1960:920).

Destacar igualmente la visión del apóstol San Pedro para convertir al cerdo en un animal puro. Se dio el hecho de que San Pablo reprendió severamente a San Pedro porque se alimentaba de carnes prohibidas como la del cerdo, la liebre y otras. Pedro se defendió ante esta acusación afirmando que había tenido una visión en la que descubrió el cielo abierto del que descendían de sus cuatro ángulos un gran mantel lleno de peces, de cuadrúpedos y de aves. En ella Pedro había escuchado una voz imperativa que le decía: *“levántate Pedro, mata y come”* ante lo que respondió: *“de ningún modo Señor, jamás comí nada profano e impuro”* pero el Divino le contestó: *“Lo que he purificado no lo llames tú profano”*. Estos hechos son narrados en el capítulo X de las Actas de los Apóstoles<sup>340</sup>.

En el Islam se vuelve a restaurar el tabú alimentario.

### 3. Higiénica:

Este animal desde una consideración higiénica no es aconsejable por tres razones: no es un animal que se adapte a los países cálidos; es considerado bastante sucio y por lo tanto peligroso para su consumo; y, finalmente, produce una serie de enfermedades. No obstante, caben objeciones a esta hipótesis:

- Aunque se considere bastante sucio, ésta no es la causa que señala *El Corán*, pese a que en la Sura 6, conocida como la de *Los Rebaños*, se pueda leer: *“(145) Di: “En lo que se me ha revelado no encuentro nada que se prohíba comer, excepto carne mortecina, sangre derramada o carne de cerdo –que es una suciedad- o aquello sobre lo que, por perversidad, se haya invocado un nombre diferente del de Dios”* (Traducción de Cortés, 1999:187).

- Múltiples enfermedades tienen su origen en el consumo de carne de cerdo. Las más famosas son la gripe y la triquinosis. La gripe es una de las más conocidas que los cerdos comparten con los seres humanos. Esta enfermedad apenas existe en los meses del verano y tiende a afectar a ambos en los meses más fríos. El consumo de livianos (pulmones del cerdo) puede originar en el hombre la aparición de esta enfermedad en algunos casos mortal. Además, el cerdo es el principal portador del gusano del *solium* de la tenia o triquinosis, de ahí que el gusano aparezca en los intestinos de aquellas personas que comen cerdo más frecuentemente que entre las que no. Desde que en 1859 se estableciera el primer vínculo clínico entre la triquinosis y la carne de cerdo mal cocinada, ésta se convirtió en la explicación más popular para el interdicto del cerdo entre musulmanes y judíos.

Junto a esto, recordar que el cerdo es un animal con altos contenidos de grasa y colesterol lo que puede provocar cálculos biliares y obesidad.

---

<sup>340</sup> <<http://www.biblija.net>> en webgrafía.

Todas estas razones, hoy en día muy válidas a ojos de diferentes personas, encuentran diversas contradicciones. En primer lugar, no parecen existir indicios de que se conociese las enfermedades que producía el cerdo en la época en que se prohibió. Incluso decir que la triquinosis es más transmitida por las ratas que por los cerdos. Las fuentes religiosas, nuevamente, no ofrecen ningún indicio de relación entre enfermedad y prohibición. Y en segundo lugar, otros animales vacunos, ovinos o caprinos son también transmisores de enfermedades.

#### **4. Económica:**

Hay autores que defienden que el tabú islámico se basó en el hecho de que el cerdo fuera un animal que acababa con el ecosistema mediterráneo, de ahí que los pastores se esforzaran en acabar con él.

El cerdo, aunque omnívoro, se puede nutrir perfectamente con alimentos pobres en celulosa como nueces, frutas, tubérculos y sobre todo granos, lo que le convierte en un competidor para el hombre en aquellos ecosistemas en donde estos alimentos son deficitarios. Esta explicación es sostenida por Diener, Robkin, Carlton Coon o Marvin Harris, entre otros.

Existió una relación directa entre aumento de población humana en la zona y el descenso en el número de puercos. La razón fue claramente económica y ambiental.

Joseph Henninger sostiene esta hipótesis para la prohibición del cerdo entre los antiguos egipcios: *“Selon les opinions des prêtres vivant dans les villes et en accord avec le pouvoir central, l'élevage et la consommation du porc étaient considérés comme un danger pour l'approvisionnement indispensable à la vie des citadins. Il fallait contrôler les paysans et interdire l'élevage des conchons”* (1982:30). La prohibición del cerdo en el Antiguo Egipto vendría dada por un deseo del gobierno central situado en un ámbito urbano de poseer provisiones alimenticias durante todo el año.

Marvin Harris, desde una perspectiva materialista, defiende la misma pauta de altos costes y bajos beneficios para los animales prohibidos. *“Para los seres humanos es energicamente mucho más eficaz comer vegetales alimenticios que prolongar la cadena alimentaria interponiendo animales entre vegetales y personas”* (1990b:177).

Para él, prohibir la cría de cerdos equivaldría a estimular el cultivo de cereales, de árboles y de fuentes costosas de proteínas animales. *“El cerdo se domesticó con un solo propósito: suministrar carne. Cuando las condiciones ecológicas dejaron de favorecer su cría, ninguna función alternativa pudo redimir su existencia. Se hizo no sólo inútil, sino algo todavía peor: se convirtió en una criatura nociva, en una maldición para quien lo tocara o viera, en un animal paria”* (1990a:95).

Añadir a ello que el cerdo económicamente no es un animal viable en esta zona puesto que además de su necesidad de abundante de agua, no puede adaptarse con facilidad a los climas con altas temperaturas.

La imagen que da la *Biblia* de Palestina es la de una tierra bastante rica, “de leche y miel”. Los arqueólogos, no obstante, han descubierto que ya antes de Moisés, Palestina era una tierra árida o semiárida poblada por cabras, ovejas y más raramente por cerdos y ganado.

Con respecto al Islam, Marvin Harris defiende que los musulmanes crían y consumen el cerdo cuando las condiciones ambientales y ecológicas lo favorecen. *“Hasta el día de hoy el Islam tiene un límite geográfico que coincide con las zonas ecológicas de transición entre las regiones boscosas, bien adaptadas a la ganadería porcina, y las regiones en que un exceso de sol y calor seco hacen de éste una práctica arriesgada y costosa”* (1990a:108).

La objeción que se puede ejercer a esta hipótesis es la de que las cabras pueden ser más dañinas que los cerdos en la deforestación de estas tierras y hasta la actualidad es uno de los animales más típicos en el paisaje de la zona de la Gran Siria en la que se incluye Jordania. Del mismo modo, la no posible adaptación a este clima no es una explicación aceptable. En España, por ejemplo, país de clima similar de las tierras de la actual Jordania y Palestina, el cerdo es uno de los animales más criados.

Con respecto a la producción de cerdos y consumo de los mismos en aquellos países islámicos boscosos, no es del mismo modo aceptable, puesto que los musulmanes chinos son muy reacios a la ingesta de cerdo pese a que su país es uno de los mayores productores y consumidores de su carne.

Si nos reducimos al momento del nacimiento del Islam, el hecho de que el cerdo no sea un animal que se adapte al desierto favorece la hipótesis económica-ecológica. El cerdo no ha sido nunca un animal rentable en tierras de la Península Arábiga, porción del globo terrestre en donde sus habitantes se han alimentado tradicionalmente de dátiles y productos lácteos<sup>341</sup>. El cereal como alimento principal es relativamente reciente. El cerdo nunca ha podido ser aquí un competidor para estas plantas. El cereal históricamente se importaba desde la Gran Siria, conocida como el “granero de Roma”.

## 5. Símbolo de identidad:

La prohibición del cerdo podría deberse al factor de identidad. Respondería al deseo de los hebreos de diferenciarse del resto de los pueblos en su intención de constituirse como “el pueblo elegido por Dios”<sup>342</sup>. Peter Heine en su artículo “Alimentación y tabúes de la

---

<sup>341</sup> Esto explicaría la alabanza que de los dos productos se hace en *El Corán*.

<sup>342</sup> La religión judía prohíbe en el *Deuteronomio* (14:21) y en el *Éxodo* (34:26, 23:19) cocinar carne en la leche de su madre. Esto es, se considera lícito o *kosher* no mezclar los cárnicos con los lácteos. Esta prohibición parece responder al rito mágico cananeo de cocinar crías de un animal, probablemente de cabra, en la leche de su madre y rociar con ella el suelo para hacerlo más productivo (Ullendorff, 1963:236).

alimentación en el Islam” afirma: *“La fundamentación de la prohibición de la carne de cerdo podría encontrarse en una voluntad del monoteísmo de destacarse claramente frente a un entorno politeísta, una cuestión que constituye un tema central sobre todo en la historia islámica primitiva”* (2002:93).

Mary Douglas y Schmidt-Leukel expresan algo parecido: *“El hecho de que judíos y mahometanos eviten el cerdo se explica como consecuencia de los peligros que acarrea comer carne de cerdo en climas cálidos”* (Douglas, 1991:27) *“Gracias a las reglas sobre lo que hay que evitar se daba a la santidad una expresión física en cada encuentro con el reino animal y en cada comida”* (Ibídem:60). *“Determinadas prácticas de alimentación, rituales asociados con las comidas, mandatos y prohibiciones en la alimentación también tienen como objeto poner de relieve la especial identidad de una comunidad religiosa y diferenciarla de las otras”* (Heine, 2002:19).

#### **6. El cerdo es el animal que genéticamente más se parece al hombre:**

Al igual que el hombre es omnívoro y por tanto puede competir con él en la búsqueda de alimentos: *“Su aparato digestivo y sus necesidades nutritivas guardan más semejanzas con los de los humanos que los de cualquier otro mamífero, con excepción de monos y simios”* (Harris, 1994a:90).

Su cuerpo está siendo utilizado para la disección en los laboratorios científicos debido a la gran semejanza existente entre los órganos del ser humano y los de este animal. De ahí que se hayan realizado trasplantes de órganos del cerdo a humanos o inyectado su insulina a personas con diabetes insulina - dependientes.

#### **7. Una posible influencia indoeuropea.**

Se da la posibilidad de que en el segundo milenio antes de Cristo se propagase un sentimiento de repugnancia hacia el cerdo procedente de una influencia hitita en la zona. Los cerdos, así como los perros, eran dos animales no gratos en la cultura hitita (Simoons, 1994:95)<sup>343</sup>.

#### **8. Otras:**

Una de las explicaciones que me ha resultado más curiosa de las que se me ha argumentado durante mi estancia en Jordania entre la población tanto musulmana como cristiana es la de que el consumo de cerdo es contra productivo porque priva del decoro y del mínimo sentimiento de celos que tiene que existir en la pareja. El cerdo es un animal poco celoso y el consumo de su carne provoca inevitablemente que esta facultad del animal se

---

Es posible que para los hebreos esta prohibición fuese un símbolo de identidad con el fin de diferenciarse de los cananeos.

Cabe destacar que hasta el día de hoy en Jordania si una persona es muy generosa se dice que “cuece el cordero en la leche de su madre”.

<sup>343</sup> Los dos animales siguen estando mal considerados en la cultura islámica por su condición de “sucios”.



transmita a la persona que lo emboca<sup>344</sup>. Este tipo de explicación nos remite al refrán inglés “somos lo que comemos”.

Mohammed Hocine Benkheira nos proporciona el origen de la misma: *“C’est cette interprétation qui a été défendue par Ibn Hajar al-Haytami, un juriste égyptien du XVI siècle: “la cause de la prohibition du cochon est son impureté (najasa). Les oulémas disent: comme la nourriture deviene une substance (jawhar) de l’organisme du mangeur, il est nécessaire que le comportement (aklaq) et les qualités (sifat) de l’espèce (jins) à laquelle appartient l’animal qu’il vient de manger deviennent siennes (=celles du mangeur). On le cochon a un comportement d’une grande vilenie (damim) comme un désir sans frein et immoral, et un pechant très fort pour les choses défendues (munhayat), de même qui fait défaut chez lui toute jalousie (ghayra). C’est pour cela qu’il a été défendu aux hommes d’en manger afin qu’ils n’adoptent pas ses manières laides. Comme les chrétiens ont suivi assi dûment l’habitude des Franks (franjs) de manger du porc, ils en ont hérité le désir immodéré et la forte inclination pour les choses défendues ainsi que l’absence de jalousie. Quand le mâle voit un rival monter sa propre femelle, à la différence du petit bétail (ganam), il ne s’y oppose pas, à cause de l’absence de jalousie” (Bruegel et Larioux, 2002:49).*

*“Es una teoría no segura que el que come cerdo no tiene celos de su mujer.”<sup>345</sup>*

El porqué de la prohibición del cerdo no está claro. Existen múltiples interpretaciones que podrían deberse a cualquiera de las señaladas, a varias de ellas simultaneamente o, quizá, a alguna otra de la que no tenemos constancia.

En Ammán la mayoría de la población musulmana no come cerdo.

*“No como cerdo porque es pecado”<sup>346</sup>* es la respuesta más ofrecida.

*“Nunca he comido cerdo por religión y por tradición. No tengo ganas de probarlo. Además no es habitual en nuestra sociedad.”<sup>347</sup>*

*“No como cerdo porque es pecado. Lo odio.”<sup>348</sup>*

---

<sup>344</sup> Frazer al estudiar la magia hace una distinción entre magia homeopática o de semejanza (el efecto es semejante a la causa) y magia contaminante o de contigüidad (las cosas que han estado en contacto se siguen afectando recíprocamente aún habiendo cortado el contacto físico). *“La magia homeopática cae en el error de suponer que las cosas que se parecen son la misma cosa; la magia contagiosa comete la equivocación de presumir que las cosas que estuvieron una vez en contacto siguen estándolo”* (Frazer, 1981:35).

Esta explicación popular sobre el cerdo respondería a la magia de contigüidad.

<sup>345</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico medio). Recordar la importancia que en la sociedad jordana detenta el honor, especialmente en el caso de la mujer.

<sup>346</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>347</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

Sin embargo parte de mi población de estudio han aceptado que lo han ingerido inconscientemente mostrando diferentes opiniones:

*“No como cerdo. Sin embargo, una vez estaba en Turquía y en un buffet libre comí el cerdo por error. Me gustó mucho. No hacía más que ir a echarme de ese plato. Luego supe que era cerdo. La verdad es que estaba muy bueno.”*<sup>349</sup>

*“Comí en España por equivocación pero yo no como cerdo ni bebo alcohol. El cerdo no está rico para nada.”*<sup>350</sup>

Misma opinión comparte la siguiente informante:

*“Comí en Grecia por equivocación. No me gustó porque era muy graso.”*<sup>351</sup>

Otros aceptan haberlo probado conscientemente:

*“No como cerdo, pero lo he probado en Jordania y en Alemania. Su sabor era normal.”*<sup>352</sup>

*“Antes sí comía y me gustaba mucho cuando estaba en España. Yo creo que lo prohibido no es lo que comes sino lo que haces. La carne del cerdo es bastante fuerte para el cuerpo humano. Aprendimos en yoga que el cerdo tiene nervios que son muy fuertes que pueden afectar al cuerpo humano. También era muy grasa, aunque hay que reconocer que era mi carne preferida.”*<sup>353</sup>

Los cristianos la consumen, aunque en menos cantidad que otras carnes, debido bien a su precio poco económico, o bien a su escasez y su dificultad para encontrarla.

*“Nosotros no comemos mucho cerdo porque no hay. Mi familia lo trae de Belén.”*<sup>354</sup>

---

<sup>348</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>349</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>350</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona este de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>351</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

<sup>352</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona oeste de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

<sup>353</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

<sup>354</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

*“¿El cerdo?, no tengo nada en contra de él, pero mi familia no come mucho cerdo. Lo difícil es conseguirlo. No obstante, yo lo como sin ningún problema.”<sup>355</sup>*

*“Como muy poco cerdo, una vez al año. La razón es que hay muy poco en Jordania, hay que ir al Fuheis (ciudad cercana a Ammán de mayoría cristiana). Jamón como mucho más. No es que no me guste, ni que no quiera, es que no estoy acostumbrado a él. No me gusta cambiar de costumbres. En Francia comía más cerdo sobre todo en el restaurante de la universidad. Pero no es algo necesario. Si está lo como pero si no, me da igual. No tengo atracción hacia él.”<sup>356</sup>*

Esta carne sólo puede encontrarse fácilmente en dos supermercados de la zona *oeste*, Cozmo y Plaza Super Store, ambos muy frecuentados por la comunidad extranjera de Ammán.



Fuente: Autora

Destaca el hecho de que se consume generalmente en forma de fiambre (jamón, salami, etc.) presente en la charcutería del local. La carne de cerdo nunca aparece como tal en las vitrinas de las grandes superficies de distribución.

Existe sólo una carnicería especializada en Muyamea Yaber, situada en la zona *oeste* de Ammán:

---

<sup>355</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>356</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).



Fuente: Autora

La comunidad cristiana prefiere acercarse, sin embargo, hasta las granjas de cerdos que existen en las ciudades cercanas de Madaba, Karak o Gerasa para adquirirlo.

En la parte *este* de la capital, es imposible encontrar carnicerías con carne de cerdo, únicamente en fiambre es ofrecido por pocas tiendas. La explicación se encuentra en el hecho de que se trata de un área habitada por una población prácticamente musulmana, sólo es posible hallar una importante comunidad cristiana en el barrio del Ashrafie, cerca del centro de la ciudad.

Algunos suplantán este problema con la caza:

*“Sólo como cuando mi hermano mayor hace barbacoa, lo cual es una o dos veces cada dos meses. El cerdo es caro. 1Kg vale ocho dinares. Mi hermano caza los jabalíes. Hay muchos cerca del río Jordán. Hay que ir a la media noche o a la una de la mañana. Sólo los cristianos. Es peligroso pero es muy interesante. A los jabalíes les gusta comer mucho las berenjenas y en el río hay muchos beduinos que las cultivan. El jabalí tiene un gusto especial. Yo también cazo con mi hermano el mayor. Mis amigos tienen coches cuatro por cuatro. Son todos ellos cristianos.”<sup>357</sup>*

Destacan los cristianos que lo consideran un animal impuro, acercándose, así a la concepción musulmana:

<sup>357</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona *oeste* de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

*“No como nunca cerdo. Nadie de la familia come cerdo por ser sucio o impuro. Imposible, nunca lo he probado. Es asqueroso, su aspecto, uaj.”*<sup>358</sup>

Su madre ofrece una idea parecida.

*“Mis padres comían cerdo. Recuerdo que mi madre lo cocinaba como cualquiera otra carne con la verdura. No obstante, yo no como nada de cerdo porque me parece un animal sucio que come de la basura. Recuerdo que mi familia, cuando era pequeña, cazaba jabalíes, y que la carne del jabalí era muy pesada, más que la del cordero. Desde pequeña no como cerdo por su aspecto, me da asco.”*<sup>359</sup>

Miller en su libro *Anatomía del asco* afirma: *“La comida y el asco se encuentran íntimamente relacionados porque buena parte de la línea que divide la pureza y el peligro, lo puro y lo impuro, se mantiene vigilante en lo que respeta a la comida”* (1998:133). Esto explicaría el asco hacia el cerdo entre cristianos y musulmanes<sup>360</sup>.

*“El asco posee otras capacidades importantes de comunicación y resulta especialmente útil y necesario para construir una comunidad moral y social. Es evidente que realiza esta función ayudando a definir y situar los límites que separan nuestro grupo de otros grupos, la pureza de la contaminación, lo violable de lo inviolable. También lo hace como consecuencia de su capacidad para experimentarse indirectamente con facilidad. El asco, como la indignación, es algo que experimentamos tanto oyendo y presenciando ofensas que atentan contra los demás como ofensas que atentan contra nosotros”* (Ibídem:273).

Los musulmanes, especialmente los que habitan en el extranjero, suelen leer las etiquetas de los productos para ver su fecha de caducidad y para asegurarse de que el producto no contenga cerdo:

*“Leo las etiquetas porque no me fío de que no haya cerdo en los productos. A veces las latas, que dan de regalo, pueden fácilmente contener cerdo.”*<sup>361</sup>

Resalta el sentimiento actual generalizado de repulsa y escrúpulo hacia su carne e incluso hacia el animal en sí.

<sup>358</sup> I-2 (Mujer de ciudad, cristiana ortodoxa, 23 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>359</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>360</sup> Leer también a Amado Millán y su artículo "Le scrupule alimentaire: une approche socio-culturelle".

<sup>361</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

Frederic J. Simoons, recuerda en su libro que no siempre ha existido una postura negativa hacia la carne de cerdo entre los musulmanes. Por una parte nombra a dos de los grandes médicos islámicos defensores del animal. Avicena en su clasificación de los alimentos incluyó al mismo entre aquellos animales que su carne proporcionaba fuerza a la sangre; Haly Abbas hablaba de igual modo de las ventajas de su ingesta. Por otra parte, no todos los pueblos islámicos en la actualidad no consumen cerdo, algunos beréberes, indonesios, o sectas islámicas del Kurdistán sí que se alimentan de su carne (1994:35).

En los últimos tiempos, fruto del aumento de religiosidad en los países musulmanes, la prohibición y rechazo hacia el cerdo es total, erigiéndose como símbolo de la identidad islámica.

#### 4.4.2. Prohibición del alcohol

El Islam predica en contra de lo que en árabe se denomina *jamr* (خمر). Su significado es lo fermentado, lo embriagante, por lo que cualquier bebida alcohólica (vino y licores) entraría dentro de esta definición. El *jamr* es declarado ilícito por todas las escuelas jurídicas islámicas al ser considerado, al igual que el cerdo, *neyes* (نجس), es decir, impuro. En la sura 5 o de *La Mesa Servida* se dice: “(90) ¡Creyentes! El vino, el *maysir*<sup>362</sup>, las piedras erectas<sup>363</sup> y las flechas no son sino abominación y obra del Demonio. ¡Evitadlo, pues! Quizás, así, prosperéis. (91) El Demonio quiere sólo crear hostilidad y odio entre vosotros valiéndose del vino y del *maysir*, e impediros que recordéis a Dios, y hagáis la azalá. ¿Os abstendréis, pues?” (Traducción de Cortés, 1999:155).

Anterior a esta sura, en la sura 16 o la de *Las Abejas*, sin embargo, se puede leer: “(67) De los frutos de las palmeras y de las vides obtenéis una bebida embriagadora y un bello sustento. Ciertamente, hay en ello un signo para gente que razona” (Traducción de Cortés, 1999:354).

La explicación que dan los musulmanes para esta especie de contradicción es la de que el vino del que habla *El Corán* no es un vino embriagante. El vino de la tierra es producto de la corrupción y las bacterias, el del Paraíso es perfecto puesto que allí nada se corrompe.

Joseph Henninger ofrece una explicación económica para la prohibición del vino en la Arabia de Mahoma: “*Il est est peu vraisemblable que l’interdiction du vin n’ait eu que des motifs purement économique-politiques; on a en outre remarqué que tout le vin n’était pas importé, mais qu’il y avait aussi des vignes à Tâif*” (1982: 38).

---

<sup>362</sup> *Maysir* era un juego pre-islámico.

<sup>363</sup> La palabra árabe “*aşna:m*” se podría traducir más apropiadamente por ídolos paganos.

Históricamente, no obstante, el consumo de cerveza y de vino ha conocido épocas de esplendor en los países islámicos. Recuérdese Al-Andalus o la actual Turquía en donde su consumo<sup>364</sup> es muy habitual entre sus habitantes musulmanes.

Es en los períodos históricos más conservadores, como el que vivimos en la actualidad, en los que el rechazo al alcohol se extiende y se entiende como rasgo de identidad.

Su consumo en Jordania es normal entre la población cristiana, mientras que se encuentra negado por religión a la comunidad musulmana.

Existen repartidas por el país multitud de pequeñas alcohólicas. Es condición gubernamental que un musulmán no puede regentar una tienda de alcohol. Este se puede adquirir tanto en la parte *este* como en la *oeste*. El único requisito que impone el Gobierno jordano es el de que las tiendas que vendan alcohol a sus clientes pertenezcan a familias cristianas.



Fuente: Autora

A estos lugares se acercan personas de cualquiera de las etnias, religiones, grupos sociales, o sexos que habitan en el país.

Jordania, a diferencia de países del Golfo como Arabia Saudí o Kuwait, es un país más liberal y permisivo con las prohibiciones religiosas. No obstante, para mostrar su “fidelidad” a su condición de país islámico debe de establecer ciertos límites. Así, el alcohol no puede ser exhibido nunca en público por lo que la botella o botellas compradas en las tiendas deben de ser introducidas en bolsas de color negro que impidan descubrir su interior.

En época de Ramadán sólo los grandes hoteles, centro de reunión de la población extranjera, pueden ofrecer a sus clientes bebidas alcohólicas. Cualquier otro establecimiento que no cuente con el permiso necesario será multado si opta por su venta.

Antes de la llegada al poder del actual monarca, una persona con síntomas de alcoholismo por la calle era conducida a la cárcel. Esta medida ha sido revocada por una

---

<sup>364</sup> La zona de de la Capadocia es una gran productora de vino.

simple amonestación. No obstante, en los últimos años se ha experimentado un acatamiento más fidedigno de las fuentes religiosas entre los musulmanes jordanos. Es así que el consumo de alcohol ha disminuido.

Entre las grandes superficies comerciales, muy pocas ofertan una sección reservada al alcohol en sus tiendas, destacando únicamente Cozmo, superficie comercial más globalizada. Apenas hace unos pocos años, el supermercado Safeway, uno de los primeros de Jordania, filial de una compañía inglesa con el mismo nombre, vendía toda una variedad de bebidas alcohólicas, pero al cambiar a un propietario de origen kuwaití se dejó de entregar aquellos productos contrarios a la religión islámica, es decir, el cerdo y el alcohol<sup>365</sup>.

Un hecho a destacar es que, aunque el alcohol sea *nejyes* como el cerdo, éste no provoca la misma repulsión. Es muy frecuente encontrar un gran número de musulmanes que nunca han probado la carne de cerdo, pero esa proporción desciende considerablemente cuando se trata de bebidas alcohólicas.

Hay un dicho árabe que dice: “todo lo prohibido es lo deseado”, (كل ممنوع مرغوب). Es la “fruta prohibida”, algo que puede ser aplicado tanto al cerdo como al alcohol.

En general, es la gente joven la que consume alcohol, especialmente aquellos de buen nivel económico.

*“Sí, bebo cerveza, cualquier cosa. No bebo mucho, normalmente cuatro veces al mes.”<sup>366</sup>*

Las chicas también consumen:

*“Bebo todo tipo de alcohol, especialmente cuando salgo por la noche con mis amigos.”<sup>367</sup>*

*“Bebo alcohol en las fiestas y en las recepciones. Tomo cerveza o una margarita. Lo tomo muy poco, una vez cada tres semanas o una vez al mes. Bebo muy poco.”<sup>368</sup>*

Ciertos mayores, lo hicieron pero ya no.

*“Bebí alcohol hace mucho tiempo, cuando era joven e iba a las discotecas. Una vez una cerveza se quedó en mi casa casi un año sin que nadie la bebiera. Bebía si había ocasiones especiales, pero ahora no. Yo he bebido para probarlo. Ahora*

---

<sup>365</sup> Ver el apartado reservado a los lugares de abastecimiento en el capítulo V.

<sup>366</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

<sup>367</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

<sup>368</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona *oeste* de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).



*no bebo y la única razón es la salud, es lo más importante. El valor de los chicos que beben es muy bajo, porque no sólo afecta al estómago, también afecta al cerebro. Lo hago por miedo a las enfermedades no tiene nada que ver con la religión.*”<sup>369</sup>

*“No bebo alcohol. Bebía pero ya no. Porque es pecado, y hace daño a la salud.”*<sup>370</sup>

No obstante, en general, la población más adulta se queja de que ahora se beba:

*“Antes la gente no bebía alcohol pero con la evolución de la sociedad es cuando la gente ha empezado a beber alcohol.”*<sup>371</sup>

Resalta el hecho de que la población cristiana toma alcohol pero en mucha menor medida que los musulmanes y casi siempre en ocasiones especiales como bodas, bautizos, pedidas de mano, etc<sup>372</sup>.

*“Sí, bebo vino y a veces güisqui del que traía mi padre de Alemania. Siempre en las ocasiones especiales o fiestas religiosas.”*<sup>373</sup>

*“Bebo vino una vez o dos al año. Muy poco la verdad.”*<sup>374</sup>

*“Normalmente bebo cerveza y un poco de vino. En Líbano bebía güisqui porque a mis amigos les gustaba. Yo bebo en ocasiones, cuando hay algo especial. Prefiero la cerveza porque no tiene mucho alcohol. Bebidas más fuertes casi no las pruebo.”*<sup>375</sup>

Como nota destacar que la población circasiana, aunque musulmana en su mayoría, siguen manteniendo sus antiguas costumbres rusas de ingerir vodka en múltiples ocasiones:

---

<sup>369</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>370</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>371</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al *este* de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>372</sup> Es un hecho que he podido constatar, igualmente, en mi estancia en Líbano.

<sup>373</sup> I-2 (Mujer de ciudad, cristiana ortodoxa, 23 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>374</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>375</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

*“Mi hermano bebe vodka y mi novio que es circasiano también bebe mucho vodka. Yo, no es porque sea pecado pero nunca lo he probado.”*<sup>376</sup>

Lo cierto, es que entre las personas muy tradicionales, el que la mujer beba alcohol es considerada una falta más grande que si lo hiciera un hombre.

Destacar el ‘ara’ (عرق)<sup>377</sup> como la bebida típica de la zona, bebida valorada en acontecimientos importantes o en reuniones entre amigos, especialmente entre la población cristiana. También algunos vinos como el Cremisan procedente de Belén o el Latorun de Jordania cuentan con numerosos admiradores en el país.

#### 4.4.3. Sacrificio del animal

El sacrificio es un tipo de rito universal estudiado por la Antropología desde sus comienzos (Smith, Tylor, Hubert y Mauss). Se trata de un modo de comunicación que el hombre utiliza en su afán de relacionarse con lo sagrado:

Marvin Harris lo relaciona con la alimentación: *“La idea misma del sacrificio, fundamental para las doctrinas formativas del cristianismo, el hinduismo, el judaísmo y el islam, se desarrolló a partir del reparto de la carne en los campamentos y aldeas de la época prehistórica (...) Al santificar la matanza de animales convirtiéndola en un sacrificio y al alimentar a los dioses con carne, los pueblos de la Antigüedad expresaban su propio anhelo de carne y otros productos animales”* (1990a:31).

El sacrificio era algo habitual en la Arabia pre-islámica: *“Among the peoples of Arabia, and particularly among the pastoral tribes, animal sacrifice was a very commonly practised form of offering. It was principally domestic beasts that were selected, especially camel, sheep and oxen; game is rarely mentioned, and poultry never. The rite of sacrifice was not tied to a particular location, though we mostly hear of it being performed in some sort of sacred place”* (Hoyland, 2001:165). Estaba presente en numerosos ritos de paso como nacimientos, casamientos o funerales.

En la religión islámica, para que un animal sea *hala:l*, es decir, lícito para comer, debe haber sido sacrificado siguiendo unas pautas bien marcadas en *El Corán*. En la Sura 22 o Sura

---

<sup>376</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>377</sup> *“Cousin of the raqi and the ouzo, the arak is made of grapes and aniseed through a subtle process of fermentation. Distillation is made at three consecutive times. Methods of fabrication date back to the mid-19<sup>th</sup> century and remain the same today. The white grape is pressed and the first distillation is made after a period of fermentation, during which some water is added to the must (the first step in wine-making). The first phase is made in a still. Arak is then kept in terracotta jars for a year. In the second phase, the alcohol is mixed with the green aniseed. Then, the mixture is poured into a still. Eventually, a third and last distillation results in a liquid with a strong alcohol content. The last distillation is adjusted with some alcohol obtained from the first distillation. Arak is called “mtalat” (triple distillation) or Zimm el kheil”. The still was probably invented by Abou Al Qassim El Zahrawi, an Arab-Andalusian who lived in Cordoba, Spain, in the 10<sup>th</sup> century.”* (Yazbeck, 2009:23).

de *La Peregrinación* se lee: “(34) *Y hemos establecido un ritual para cada comunidad, a fin de que invoquen el nombre de Dios sobre las reses de que Él les ha proveído. Vuestro Dios es un Dios Uno*” (Traducción de Cortés, 1999: 438).

Según la sharia o ley religiosa musulmana, el sacrificio equivale a dejar brotar la sangre de las venas de un animal sacrificado bien por el degüello de la víctima, o bien por el disparo a un animal salvaje que no puede ser alcanzado de otro modo.

El imam de la mezquita At-Taqwa de Granada, el Shej Hamid Umar al-Wely, diferencia cuatro clases de sacrificios: el sacrificio o *dhabah* (ذبح) que consiste en cortar el conducto de la garganta y las dos venas yugulares; el degüello o *nahr* (نحر) en el que se clava un arma de hierro perfectamente afilada en la concavidad del bajo cuello, teniendo en cuenta la intención, mediante esta forma es suficiente con que fluya la sangre no precisándose la condición de cortar la garganta y las yugulares como en el sacrificio; el disparo con un arma de fuego o una lanza o flecha a algún animal salvaje; los bichos que mueren sin el derramamiento de sangre como la langosta, se produce mediante el corte de sus alas o cabeza.

La escuela malakí no acepta el degüello de los animales a los que se debe sacrificar, ni sacrificar a los que se tiene que degollar, salvo en caso de necesidad. Sin embargo, en las escuelas hanafi y shafii no se expone ningún problema.

En el sacrificio del animal es deseable que se cumplan los siguientes requisitos:

1. Debe existir intención de sacrificar al animal para su posterior consumo.
2. La matanza tiene que ser de día y llevada a cabo por una persona adecuada. Cualquiera puede realizarla pero es preferible que sea un musulmán consciente de lo que está haciendo (de ahí que no sería correcto un niño, un perturbado mental o un borracho, por ejemplo).
3. El utensilio utilizado será cualquiera que permita derramar la sangre por el corte de las yugulares, exceptuándose los dientes o las uñas, debido a un *hadiz* del Profeta, en el que Mahoma al ser preguntado si se puede sacrificar con una lanza a la falta de cuchillo respondió: “*todo lo que sirva para derramar sangre y sobre lo que se haya mencionado el nombre de Allah se come, siempre que no se utilicen los dientes y las uñas*”<sup>378</sup>.
4. El animal debe ser colocado cuidadosamente en su lado izquierdo para ser sacrificado. No obstante, se acepta su consumo si ha sido posicionado a la derecha, siempre y cuando se mire a la Meca, dado que este hecho no es algo que afirme *El Corán* o los hadices, sólo es preferible.

---

<sup>378</sup> “Informe completo acerca de las condiciones que se requieren en el sacrificio de los animales conforme a la Sharía islámica con el fin de que la carne sea halal para el consumo de los musulmanes”, <[www.verdeislam.com/vi\\_06/vi\\_605.HTM](http://www.verdeislam.com/vi_06/vi_605.HTM)>, p. 4.

5. Es imprescindible que el matarife realice todo el proceso mirando hacia la Meca<sup>379</sup> mientras pronuncia “En el nombre de Dios y Dios es grande” (بِسْمِ اللَّهِ وَاللَّهُ أَكْبَرُ). Está totalmente prohibido comer la carne de aquel animal que haya sido sacrificado sin haberse mencionado el nombre de Dios. No obstante, si se consumen los animales de la gente del Libro (judíos, cristianos, sabeos y zoroástricos), es lícito comerlos habiéndose o no pronunciado el nombre de Dios. En la sura coránica de *La Mesa Servida* se puede leer: “*Se os permite el alimento de quienes han recibido la Escritura, así como también se les permite a ellos vuestro alimento*” (Traducción de Cortés, 1999:136).
6. El sacrificio del animal debe comenzar desde la parte delantera de la garganta hasta cortarla completamente, pero nunca desde el cuello o la nuca, según la escuela malikí. Las otras tres escuelas aceptan el consumo de un animal sacrificado por la parte trasera o nuca. Lo más importante es que el animal no sufra a la hora de morir.
7. Aquellos animales que hayan muerto por consecuencia de una descarga eléctrica (procedimiento habitual hoy en día en Occidente), es considerado como carne muerta a palos y por lo cual, está totalmente vedada para su consumo. El animal debe derramar toda su sangre para considerarse limpio y apto para su ingesta.
8. Finalmente, los animales muertos a causa de un disparo se consideran *ḥala:l* al ser salvajes y los que no tienen sangre, como por ejemplo el saltamontes, con cortarles la cabeza es suficiente, eso se considera su sacrificio.

El Shej Hamid Umar Al-Wely cita uno de los hadices recogidos por Sahddád Ibn Auf: “*He oído dos premisas del Mensajero de Allah, que Él le bendiga y le dé paz, y verdaderamente Allah ha escrito el bien sobre todas las cosas, si matáis hacedlo bien, y si sacrificáis perfeccionad el sacrificio y afilad vuestro cuchillo para no hacer sufrir a la víctima*”<sup>380</sup>.

El sacrificio de los animales alcanza su culmen en la celebración religiosa de la Fiesta del Sacrificio o *‘I:d al-Adḥà* (عيد الاضحى) o Fiesta Grande de los musulmanes, celebrada el día 10 del mes de *dhu: al-ḥijya* o mes de la peregrinación.

---

<sup>379</sup> Este acto rememora los sacrificios entre los griegos y otras culturas en donde el matarife trabajaba delante de un altar.

<sup>380</sup> “Informe completo acerca de las condiciones que se requieren en el sacrificio de los animales conforme a la Sharía islámica con el fin de que la carne sea halal para el consumo de los musulmanes”, <[www.verdeislam.com/vi\\_06/vi\\_605.HTM](http://www.verdeislam.com/vi_06/vi_605.HTM)> p. 8.

La fiesta recuerda el momento en que Abraham, patriarca de todos los pueblos semitas, condujo a su hijo Ismael cerca de la Kaaba para sacrificarlo, siguiendo los designios de Dios<sup>381</sup>.

*El Corán narra la historia de la siguiente manera en la sura 37 o Sura de Los Puestos en fila: “(83) Abraham era, sí, de los suyos. (84) Cuando vino a su Señor con corazón sano. (85) Cuando dijo a su padre y a su pueblo: “¿Qué servís? (86) ¿Queréis, mentirosamente, dioses en lugar de a Dios? (87) ¿Qué opináis, pues del Señor del universo? (...) (100) ¡Señor! ¡Regálame un hijo justo! (101) Entonces, le dimos la buena nueva de un muchacho benigno. (102) Y, cuando tuvo bastante edad como para ir con su padre, dijo: “¡Hijito! He soñado que te sacrificaba. ¡Mira, pues, qué te parece!” Dijo: “¡Padre! ¡Haz lo que se te ordena! Encontrarás, si Dios quiere, que soy de los pacientes”. (103) Cuando ya se habían sometido los dos y lo había puesto contra el suelo... (104) Y le llamamos: ¡Abraham! (105) Has realizado el sueño. Así retribuimos a quienes hacen el bien” (106) Sí, ésta era la prueba manifiesta. (107) Le rescatamos mediante un espléndido sacrificio (108) y perpetuamos su recuerdo en la posteridad. (109) ¡Paz sobre Abraham! (110) Así retribuimos a quienes hacen el bien. (111) Es uno de Nuestros siervos creyentes. (112) Y le anunciamos el nacimiento de Isaac, profeta, de los justos” (Traducción de Cortés, 1999:593).*

En el momento en que Abraham después de grandes intentos de sacrificar a su hijo lo hizo, Dios lo cambió por un cordero, de ahí que se opte siempre por el sacrificio de corderos frente a otros animales en estas fechas religiosas. Camellos, vacas, cabras, pollos o cualquier otro animal también son aptos, aunque siempre se prefieren los animales más grandes con fin de agradar a Dios.

El sacrificio en el Islam aglutina significados diferentes: “*Conmemora la voluntad de Abraham de sacrificar a su hijo; simboliza la presteza a renunciar a lo más querido si Dios así lo exige; agradece a Dios que se haya comunicado con los humanos, y recuerda a los peregrinos (si se está llevando a cabo la peregrinación<sup>382</sup>) su deber de compartir sus bendiciones con los menos afortunado. Los musulmanes de todo el mundo que no han ido a la Meca participan indirectamente del júbilo de los peregrinos realizando ese mismo día sus propios sacrificios*” (Eickelman, 2003:368).

Con respecto al animal sacrificado, es obligado que las personas que se encuentran en una buena posición económica lo donen o que, al menos, lo repartan entre el resto de la familia en concepto de limosna religiosa, solo una pequeña parte permanece en la familia que ha llevado a cabo la matanza.

---

<sup>381</sup> Los musulmanes sostienen que Ismael era el hijo al que Abraham iba a sacrificar, al ser él el primogénito, al contrario de los judíos y cristianos que aseguran que era Isaac. Recordar que el sacrificio de los hijos primogénitos había sido una costumbre cananea.

<sup>382</sup> El paréntesis es mío.

#### 4.4.4. Ramadán

El ayuno o mes sagrado de Ramadán (رمضان) junto a la profesión de fe (“no hay más dios que Dios y Mahoma es su profeta”) (لا اله الا الله واشهد ان محمد رسول الله) - *shaha:da* (شهادة), el *şala:* (صلاة) o rezo, el *zaka:* (زكاة) o azaque (limosna) y el *ha:yy* (حاج) o peregrinación a la Meca son los cinco pilares o *arka:n* (اركان الاسلام الخمسة) del Islam, palabra ésta que significa “sumisión a Dios”.

Se trata del noveno mes del año islámico durante el cual, musulmanes de todo el mundo deben privarse de los grandes placeres corporales, especialmente de la comida, la bebida y la sexualidad desde el amanecer hasta el anochecer con el fin de llevar a cabo una purificación<sup>383</sup>.

*“Oh, creyentes! Os está prescrito el ayuno, tal como fue prescrito a vuestros antepasados, para que le temáis. Ayunaréis determinados días, pero quien de vosotros no cumpla por hallarse enfermo o de viaje, ayunará después el mismo número de días. Más, quien no pudiendo cumplir este precepto, el quebrante, se redimirá alimentando a un menesteroso, pero, quien haga esto espontáneamente, será mejor para él; mas si ayunáis, será preferible para vosotros, si lo sabéis el mes de Ramadán en que fue revelado el Corán, guía de la Humanidad y la Evidencia de la guía y la discriminación. Por consiguiente, quien de vosotros presencie el novilunio de dicho mes, deberá ayunar después el mismo número de días. Dios os desea la comodidad y no la dificultad para que podáis cumplir el término y glorifiquéis a Dios por haberos iluminado a fin de que se lo agradezcáis”* (Hamidullah, 1987:9).

El ayuno es considerado en algunos fragmentos de *El Corán* como un medio para la expiación de los pecados del ser humano. *“Al renunciar el hombre a comer determinados alimentos y bebidas porque Dios así lo pide, se produce una integración fundamental de la conducta alimenticia dentro de la orientación global hacia Dios en la conformación de la vida humana. Mediante el cumplimiento de las prescripciones sobre la comida, se anuncia la disposición a conformar del mismo toda la vida a la voluntad de Dios”* (Schmidt-Leukel, 2002:16). El que ayuna tiene más facilidades de entrar en el paraíso. Afirma Sahl Ibn Sad que Mahoma expresó: *“Verily, in Paradise there is a door called ar-Rayyan, and it is through this door that the fasters will enter on the Day of Resurrection. No-one else will enter with them,*

<sup>383</sup> Hay personas que por razones varias optan por realizar su propio ayuno personal. Así, determinan no fumar, no decir palabras malsonantes, no consumir un determinado alimento como el chocolate o el café etc. Es su modo de hacer el ayuno.

Dura exactamente hasta el llamado rezo del anochecer. En el Islam son cinco las oraciones que se deben de realizar a lo largo del día: *şala:t al-fa'yr* (صلاة الفجر), que se realiza con la primera luz del día, alba; *şala:t al-dhuhur* (صلاة الظهر) al mediodía; *şala:t al-aşr* (صلاة العصر), al comienzo de la tarde; *şala:t al-magrib* (صلاة المغرب), anochecer cuando desaparece la luz o crepúsculo; y *şala:t al-'isha:* (صلاة العشاء) por la noche.

*and it will be said: "where are the fasters, that they may enter thereby? When the last of them has entered, it will be closed, and no-one else will enter by that way"* (Arabi, 1999:77).

La finalidad principal del ayuno es que los ricos sientan la pobreza del pobre así como que una persona se acostumbre a tolerar y a reprimir los placeres y logre ser más paciente.

Existe un hadiz que expresa: *"cinco cosas rompen el ayuno de la persona que ayuna: la mentira, hablar mal de la gente cuando ellos no están presentes, el reírse de la gente, el jurar en vano y el mirar a alguien con deseo"* (خمسة يفسدن الصائم الكذب والغيبة والنميمة واليمين الكاذبة) <sup>384</sup>. (والنظر بشهوة).

De entre todos los días del mes sagrado destaca uno en particular, la noche del *laylat al-qadr* (ليلة القدر) o noche del destino, también conocida popularmente por la noche del deseo puesto que existe la creencia popular de que cualquier deseo que se pida se cumplirá. Según la tradición la revelación de *El Corán*, por parte del arcángel San Gabriel a Mahoma se efectuó ese día. Es corriente que musulmanes y musulmanas pasen los últimos días de Ramadán en vela rezando en sus casas o en las mezquitas <sup>385</sup>. Muchos abren sus casas a los vecinos para rezar juntos.

Pero hay también otros momentos en que la gente más pía ayuna. Se trata de la sunna, por lo que no es obligatorio. Con ello se ganarán más fácilmente la gracia de Dios.

Se puede ayunar seis días después de la fiesta que culmina el Ramadán, en el mes siguiente de *shawwa:l*. Expresa el hadiz: *"quien ayune todo el mes de Ramadán y añada seis días del mes siguiente, shawwa:l es como su ayunase todo un año"* (من صام رمضان ثم ابعه ستة من) (شوال فكانه صام الدهر) (Hamidullah, 1987:10), estos días son conocidos popularmente como *al-sitta al-bi:ḍ* (الستة البيض), es decir, los seis días blancos. Nombrar, igualmente, los diez días antes de la fiesta del sacrificio que se conocen como *al-ayya:m al-'ashara min dhi: al-ḥiyyā* (الايام العشرة من ذي الحجة) y, especialmente el 9 del *dhu: al-ḥiyyā*, en el cual se celebra el llamado día del *waqfat 'Arafa:t* (وقفة عرفات) porque los peregrinos en la Meca suben al monte Arafat <sup>386</sup>, un día antes de la fiesta del sacrificio <sup>387</sup>.

Estos ayunos no tienen por qué llevarse a cabo en días seguidos, no tienen que guardar un orden, aunque sí deben de realizarse dentro de los meses religiosos.

<sup>384</sup> Islamweb.net: <[http://library.islamweb.net/hadith/display\\_hbook.php?bk\\_no=1856&pid=642865&hid=1218](http://library.islamweb.net/hadith/display_hbook.php?bk_no=1856&pid=642865&hid=1218)>

<sup>385</sup> No se sabe cuándo fue. Se cree que uno de los últimos siete días, siempre los impares. Generalmente se dice que es el día 27 de Ramadán. Dice un hadiz: "Abu Hurayra (que Allah esté complacido con él) relata que algunos de los compañeros del Profeta tuvieron en sus sueños una visión mostrando la noche de Al-Qadr entre las últimas siete noches del Ramadán. El Enviado de Allah dijo: "Veo que vuestras visiones coinciden, para fijar la noche de Al-Qadr, con las últimas siete noches del mes de Ramadán: quien busca esa noche, que las busque pues entre las siete últimas" (Cuarenta hadit(s) sobre el "ayuno, 1989:9).

<sup>386</sup> Ayunar ese día conlleva el perdón de los pecados del año que precede y el año que sigue según un hadiz. Recordad que la tradición islámica afirma que fue en el monte Arafat en donde Adán y Eva se encontraron después de estar vagando 200 años tras su expulsión del paraíso.

<sup>387</sup> Durante las fiestas religiosas no se debe ayunar.

En Jordania un día antes se anuncia por televisión y por radio que el mes de Ramadán va a dar comienzo al día siguiente. Se produce entonces un sentimiento de entusiasmo en la mayor parte de la población. Las calles de la capital se colapsan de automóviles que se dirigen a los grandes supermercados de Ammán en busca de numerosos productos con los que llenar la despensa.

Días antes los ammaníes empiezan a adornar sus ventanas con luces que simulan una media luna y una estrella, anunciando, de este modo, la cercanía de Ramadán.

Ramadán es el mes de ayuno en Jordania, pero también, paradójicamente, es el mes en el que el hedonismo culinario encuentra su máxima expresión, puesto que durante todos y cada uno de los días que dura dicho mes, se cocinan numerosos platos con los que agasajar a los invitados y a la familia. Cada día es una fiesta.

En las fotos se aprecia como el famoso restaurante y pastelería Yabri, situado en la calle de Wasfi al-Tal, más conocida como Gardens, adorna su interior con diversos motivos que recuerdan que es Ramadán. Así, en la primera de ellas se lee *Ramaḍa:n Kari:m* ( رمضان كريم) o “Feliz Ramadán”.



Fuente: Autora

No se puede comer, ni beber. No se debe insultar ni tener malos pensamientos. Finalmente, no se debe tener relaciones sexuales con la pareja; todo ello hasta que no se distinga una línea blanca de una negra, siguiendo las predisposiciones de *El Corán*.

En Ammán nadie come en público durante las horas de ayuno, ni siquiera los cristianos o personas que profesan otra religión<sup>388</sup>. Los restaurantes están cerrados, sólo los grandes hoteles abren sus puertas a aquellos que quieran hacerlo.

---

<sup>388</sup> Me acuerdo de mi segundo año en la Universidad Jordana en pleno Ramadán. Yo me encontraba dando clases a mis alumnos de español cuando me sorprendió un ataque de tos. Pregunté en público a mis estudiantes quién tenía un chicle con el que apaciguar dicho ataque. Todos se miraron entre sí y finalmente una de mis alumnas cristianas me dio uno que yo agradecí sinceramente. Continué dando mi clase sin problemas. Cuando acabé y me dirigí a mi despacho una de ellas vino y me preguntó si estaba haciendo el ayuno. Yo contesté que sí y me recordó el incidente del chicle. Fue allí cuando caí en la cuenta de que no se puede introducir nada en la boca mientras se hace Ramadán y manifesté mi olvido. Ella con una sonrisa me dijo “Dios te quiere”, puesto que yo lo había hecho inconscientemente. A este respecto Muhammad Hamidullah aclara “*puede ocurrir que, por olvido*



Este es un hecho que difiere de Damasco o de Beirut, países en los que es normal encontrar a gente bebiendo o comiendo por las calles o numerosos restaurantes abiertos.

El momento de la ruptura del ayuno se produce con el *adha:n* (اذان) o llamada a la oración que tiene lugar en el momento del rezo del anochecer.

Durante un mes, que puede durar de 28 a 30 días<sup>389</sup>, la vida se relaja. Las jornadas laborales se reducen, situación que se asemeja a lo que ocurre en los colegios y universidades. El Ramadán se nota en todos los lugares.

Llama la atención los atascos horas antes de la llamada de la oración. Todo el mundo desea llegar lo más pronto posible a su casa para descansar un poco, fundamentalmente en el caso de los hombres, o acabar de preparar la comida, en el caso de las mujeres. Ammán es una ciudad fantasma una media hora antes de la ruptura del ayuno. Sus calles están desiertas, solamente se puede encontrar en ellas a los últimos rezagados que entran tarde a sus casas o a las casas a las que están invitados como familiares y amigos.

Como curiosidad, decir que en Jordania hay gente que prefiere empezar el mes sagrado de Ramadán comiendo *mansaf*. Éste, además de ser el plato tótem de la cultura transjordana-beduina, hace que el color blanco del *yami:d*, su ingrediente principal, simbolice la pureza de dicho mes.

Es costumbre, sin embargo, romper diariamente el ayuno con una sopa de lentejas rojas, o *sho:rabet* ‘adas para que el cuerpo se acostumbre a empezar a recibir alimentos.

Las personas más religiosas, que cada vez son más en Jordania, prefieren romper el ayuno con un dátil, tal y como lo hacía el profeta Mahoma<sup>390</sup>. “*Cuando uno de vosotros rompe (el ayuno), que lo haga con dátiles pues son una baraka, y si no encuentra dátiles (que lo haga) con el agua, pues ella es purificación*” expresa un hadiz (Cuarenta hadit(s) sobre el “ayuno, 1989:8).

*“Nosotros en Ramadán comemos muchos dátiles como la gente del Golfo. Hacemos muchas cosas de los dátiles. Es muy importante dar dátiles en Ramadán. El Profeta los comía con leche.”*<sup>391</sup>

---

*involuntario, se coma o se beba. Esto no afecta de ningún modo la validez del día del ayuno. En el instante en que alguien se acuerde que es un día de ayuno, se debe dejar de comer y beber”* (1987:27).

<sup>389</sup> El año islámico es lunar, no solar, por lo que el mes de Ramadán se adelanta 11 días cada año, de tal modo que se puede ayunar pocas horas en invierno, o muchas en verano.

<sup>390</sup> Los dátiles eran ya muy importantes en época pre-islámica en la que se llegaban a usar como moneda de cambio. Incluso existían dioses con su forma. Con la llegada de la nueva religión, su valor simbólico se consolida.

<sup>391</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

En la foto se aprecia un típico plato muy presente en las casas de los ammaníes, generalmente de más poder económico, en el que se pueden distinguir diferentes frutas secas, concretamente en este se descubren dátiles, orejones, pasas, e higos secos.



Fuente: Autora

En esta otra vemos el detalle del farol con la media luna, símbolo del Islam. A su lado una bandeja con galletas, dátiles e higos secos y, junto a ella, pañuelos de papel, para que cada persona se sirva lo que desee.



Fuente: Autora

Tras las lentejas, u otro tipo de sopa, se servirá el plato principal de la comida, seguido de diferentes dulces, entre los que destaca el '*aṭa:yef*' (قطايف), especie de crepe en forma de media luna, relleno de nuez o de queso, el té y, finalmente, el café turco-otomano.

Se sigue todo un ritual bien establecido.

En la primera foto se puede ver a un hombre realizando la pasta del '*aṭa:yef*' y en la segunda una bandeja ya lista para ser vendida en la pastelería Habiba, situada en el Balad.



Fuente: Autora

El '*amar el-di:n* (قمرالدين) o albaricoque seco, *su:s* (سوس) o regaliz, *jarru:b* (خروب) o algarrobo y el *tamer hendi*: (تمر هندي) o tamarindo son las bebidas típicas para el momento del desayuno o ruptura del ayuno.

En la primera foto de las que se muestran a continuación se puede apreciar cómo se venden en bolsitas estas bebidas en el Balad, mientras que en la segunda su presentación en la casa.



Fuente: Autora

El jolgorio da comienzo después del desayuno. Los jordanos, especialmente los más jóvenes, se dirigen a las llamadas “velada de Ramadán” *sahra ramada:niyye* (سهرة رمضانية). Cada restaurante y cafetería de la ciudad reviste su fachada con una tela especial que indica que estamos en Ramadán.

En su interior se sirven los alimentos típicos del mes. Como tapas se descubren habas o garbanzos cocidos con altramuces, acompañados con trocitos de limón que aliñará a los mismos. Entre los dulces vuelve a destacar el '*aṭa:yef*.

En la foto vemos a un egipcio encargado de repartirlos en la conocida cafetería del Balad o casco viejo de la ciudad Balat al-Rashid.



Fuente: Autora

Se beben diferentes bebidas, nunca alcohol. Entre las mismas destacar el *sahlab* (سحلب), el té de hibisco y el *enar* como bebidas típicas ramadanescas.

Es obligatorio, asimismo, jugar a las cartas, al bagamon y fumar narguile. Así se cumple con las funciones típicas que se llevan a cabo en Ramadán.

Para el momento en que se debe de dejar de comer, existe en las zonas más populares de la capital, y en ocasiones en las de más nivel económico, un tamborilero *musahhir* (مسحر) que va recordando a la población el momento en el que se debe de dejar de comer repitiendo la frase "*ya:’ mu’minu:n wahidu: Allah*" (يا مؤمنون وحدوا الله), "*joh creyentes! Sólo hay un Dios*". Es un hecho que nos retrocede al pasado en esta ciudad, en ocasiones, tan globalizada.

Antes de ese momento, son muchas las personas, que siguiendo los consejos del Profeta, se levantan para llevar a cabo el llamado *suhu:r* (سحور) o última comida antes de la salida del sol. Expresa un hadiz: "*Tomad el Sahur porque el Sahur posee Baraka, bendición y prosperidad*" (تسحروا فإن في السحور بركة) (Cuarenta hadit(s) sobre el "ayuno, 1989:7).

Ésta está compuesta por alimentos simples como aceitunas, olivas, *labane*, queso blanco, huevos, esto es, los mismos alimentos que consumen generalmente los ammaníes, no muy globalizados, en sus desayunos normales.

Ramadán es un mes para la sociabilidad. Es el mes en el que se deben de cumplir los buenos propósitos que no se han seguido durante el resto del año. Es el mes espiritual por antonomasia.

*"En mi barrio cuando es Ramadán todos los vecinos se reparten platos de comida como fu:l, hommoş, encurtidos. Sólo comemos toda la familia junta para Ramadán y los viernes.*

*Normalmente la familia coge el plato y se va al lado de la televisión.”<sup>392</sup>*

Como curiosidad decir que durante mi presencia en el país he encontrado algún cristiano que también seguía el ayuno islámico para solidarizarse con sus amigos musulmanes.

#### **4.4.5. Fiestas religiosas musulmanas: *‘I:d al-Fiṭr* e *‘I:d al-Aḏḥà***

Entre las fiestas religiosas musulmanas señalar en especial dos, el *‘I:d al-Fiṭr* (عيد الفطر) y el *‘I:d al-Aḏḥà* (عيد الأضحى).

- *‘I:d al-Fiṭr*.

Celebra el término del ayuno. Se denomina también *Al-‘I:d al-Ṣagi:r* o Fiesta Pequeña (العيد الصغير), puesto que detenta el segundo lugar en importancia en cuanto fiestas religiosas para los musulmanes.

En Jordania dura dos días pero con el *yawm al-waqfa*, o día previo de la parada, se convierten en tres.

Entre los alimentos destacan los dulces, en especial el *ma‘mu:l* (معمول), dulce en forma de rosca relleno de dátiles o de molde relleno de nuez o de pistachos y el café *sa:da*.

En la foto se aprecia el *ma‘mu:l*.



Fuente: Autora

Lo más significativo es su valor social, puesto que familiares y amigos se visitan unos a otros.

- *‘I:d al-Aḏḥà*

Es la Fiesta del Sacrificio. Se celebra setenta días después del final de Ramadán, el décimo día del mes de la peregrinación, último mes del año islámico. Dura de cuatro a siete días de fiesta. En Jordania son cuatro. Se llama también Fiesta Grande o *Al-‘I:d al-Kabi:r* (العيد الكبير), al ser la más importante de todas las fiestas religiosas que el Islam celebra. Tiene lugar al final del peregrinaje.

<sup>392</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).



En esta fiesta se debe de sacrificar un animal, tal y como lo hizo Abraham.

La elección del animal depende del nivel económico de la familia. Si las posibilidades económicas lo permiten se puede sacrificar incluso un camello, como algunas familias beduinas de gran poder adquisitivo, de lo contrario, se optará, por ejemplo, por un pollo<sup>393</sup>.



Fuente: Autora

Los campesinos optan por sacrificar corderos de más de un año<sup>394</sup>. La realidad, es que son los corderos los animales más sacrificados en estas fechas. Por ello, son presentados en las mismas calles en donde serán sacrificados. Es muy habitual recorrer calles con marcas de sangre de los animales.



Fuente: Autora

Dado el volumen de sacrificios, las comidas que se consumen son muy abundantes en carne y casquería (vísceras).

Como en el resto de las fiestas religiosas se ha preparado *ma 'mu:l* y café *sa:da*.

<sup>393</sup> Un beduino de la zona del Mafrag me aseguró que a falta de camellos la tradición manda sacrificar siete corderos.

<sup>394</sup> Recuérdese el refrán “cuece el cordero en la leche de su madre” (nota 342 cerdo). El cordero es muy pequeño de ahí que se muestre la generosidad al sacrificar un animal tan joven.



Fuente: Autora

Es, al igual que la anterior fiesta, si se puede más, el momento de mayor expresión de sociabilidad. Cada familia debe de ir a visitar al resto de la misma y, como son tan grandes y numerosas las familias jordanas, las visitas en la mayor parte de las veces se reducen a media hora escasa en la que se bebe café *sa:da*, se come *ma'mu:l* o chocolates y se habla más bien poco dado que enseguida se debe de abandonar la casa para seguir continuando la ronda de visitas.

Como tradición los más jóvenes reciben dinero de los familiares y ropa de sus padres que lucen en las fiestas.

Hay quienes, los menos

*“El día de las fiestas religiosas van al cementerio y beben café sa:da allí y comen bara:ze' (especie de galletas con abundante sésamo) y graybe (galletas de color blanco a base de mantequilla, azúcar y harina).”<sup>395</sup>*

Los muy religiosos lo critican.

Notar que las familias cristianas felicitan las fiestas a sus amigos musulmanes, como participantes de una misma sociedad.

Otras fiestas religiosas como la del nacimiento del profeta Mahoma, llamada *Mawlid Al-Nabawi:*, no es festejada. Sólo algunos, muy pocos, lo hacen:

*“En el nacimiento del Profeta traemos kana:fe, kola:y (dulce a base de diferentes capas de hojaldre, queso, azúcar y manteca), graybe, etc. y lo repartimos a la familia.”<sup>396</sup>*

<sup>395</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>396</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

## 4.2. Cristiana:

La religión cristiana, al contrario de la musulmana, no prescribe ningún alimento tabú salvo en circunstancias específicas de ayuno y abstinencia.

### 4.2.1. Ayunos

Los ayunos, ya sea entre católicos u ortodoxos, son muy numerosos<sup>397</sup>.

En Occidente el ayuno se estableció como una restricción alimentaria aproximadamente en el siglo IV, como un modo de penitencia en la relación y comunicación del creyente con Dios y de reconciliación con los animales. En la actualidad se percibe como algo cultural, relacionado con lo estético, más que con lo religioso. Supremacía del ser humano sobre Dios.

Sin embargo, en el cristianismo oriental sigue conservando su religiosidad.

Es muy significativo que en época de los Apóstoles, durante los períodos de ayuno, no se debía comer nada en todo el día, se esperaba a hacerlo después de la oración de la noche, momento en que se consumía sólo alimentos vegetales; ni siquiera se llevaba a cabo una comida nocturna (*suhur*:r musulmán)<sup>398</sup>.

Los cristianos deben de ayunar numerosos días al año:

*“Mi cuñado Laiz dice que hay más de seis meses de ayuno en el cristianismo.”*<sup>399</sup>

Entre los ayunos cristianos, no todos seguidos por la población jordana, destacan los siguientes:

- Todos los miércoles y los viernes del año.
- La Cuaresma o *Al-Şya:m al-Kabi:r* (الصيام الكبير). Para los griegos católicos y griegos ortodoxos da comienzo el Lunes de Cuarema, para los latinos que siguen el cristianismo occidental, así como para los maronitas, dos días después, empieza el Miércoles de Ceniza.

---

<sup>397</sup> "Entre los católicos el ayuno pretende cumplir diferentes funciones". Por ejemplo, la de catarsis, apaciguando las pasiones y los apetitos carnales; la de reparto, puesto que la privación de alimento pretende convertirse en don al prójimo; y la de alabanza a Dios a través de la humildad y caridad manifiesta en las limosnas" (Contreras: 2007:6).

Los cristianos de Jordania diferencian entre *şya:m* (صيام) no se puede comer nada generalmente desde las doce de la noche hasta las doce de la mañana (excepto los domingos puesto que hay que comulgar) e *inqiṭa:* (انقطاع) no se ingiere ningún alimento que provenga del animal.

<sup>398</sup> La semejanza con el Islam en la espera a la oración de la noche es evidente. Hoy en día todavía existen devotos cristianos que siguen el ayuno de esta manera.

<sup>399</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).



Durante la Cuaresma católicos y ortodoxos consideran tabú los mismos alimentos, no obstante, desde hace tiempo que el papado ha suavizado este ayuno. Su duración es de cuarenta días<sup>400</sup>, hasta el Domingo de Ramos.

A la Cuaresma le sigue la Semana Santa o Semana del dolor (اسبوع الآلام) que da comienzo el Lunes Santo después del Domingo de Ramos o *Aḥad al-Sha'a:ni:n* (احد الشعانين), en el que se puede comer pescado, alimento que normalmente se constituye como el plato principal. Termina con el Sábado Santo (Sábado de la luz السبت النور).

Es importante notar que el término *Al-Ṣya:m al-Kabi:r* (الصيام الكبير) en árabe hace referencia al ayuno de la Cuarema y la Semana Santa.

Los cristianismos de Jordania respetan la prohibición de ingerir durante el período de ayuno todo alimento de origen animal, *zafar*<sup>401</sup>. Aceite y tomillo, todo tipo de *maḥshi:* sin carne o ensaladas son los alimentos más consumidos durante estas fechas.

Sí se permite pescado durante las fiestas que se sitúan dentro de este período de ayuno, el cual es el más respetado por los cristianos que habitan en Ammán:

*“El ayuno que hacemos es la Cuaresma (incluye la Semana Santa seguramente). Hacemos también hasta el miércoles y el viernes mi madre, mi hermana y yo. Existen dos conceptos en religión ترهيب (tarhi:b), que significa que si no lo haces vas al infierno y ترغيب (targi:b), si lo haces vas al cielo. Yo no creo en esto porque hay que hacer algo porque quiero a Cristo no porque amo a Cristo por obligación.”*<sup>402</sup>

- Ayuno de los Apóstoles o *Ṣya:m Al- Rusul* (صيام الرسل). Debe de terminar el día de San Pedro y San Pablo. Su duración varía dependiendo del comienzo de la Cuaresma. Los viernes y los miércoles se come pescado.
- Ayuno de la Virgen *Ṣiya:m al- 'Adhra:'* (صيام العذراء). Durante dos semanas no se puede comer nada relacionado con los animales, excepto el día 6 de agosto, *'I:d Al-Taḡḡali:*

<sup>400</sup> Fueron cuarenta los días que Jesucristo estuvo en el desierto y cuarenta los días que se quedó en la tierra después de resucitar.

Con el fin de preparar la Cuaresma existía la llamada Semana Blanca, *Usbu: ' al-baya:ḍ* (اسبوع البياض), semana anterior. Esta semana empieza con el llamado *Aḥad Marfa' Al-'Yubin* (احد مرفع الجبن) o "Domingo del levantamiento de la mesa de alimentos que proceden del animal". A este domingo le precede el llamado *Aḥad Marfa' Al-laḥm* (احد مرفع اللحم) o "Domingo del levantamiento de la mesa de la carne", en el cual se empieza a no ingerir carne. Hoy en día no se suele hacer así.

<sup>401</sup> Recuerdo que durante la época de la Cuaresma cristiana fui a comer a un restaurante *fatte* (a base de salsa de garbanzos cocidos, pan, aceite, yogurt y piñones fritos). El camarero me preguntó si lo quería o no con yogurt pensando que yo era cristiana ayunante. Este suceso refleja la importancia que en la sociedad jordana se otorga al ayuno.

<sup>402</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

(عيد التجلي), día en el que se celebra la Transfiguración de Jesús y en el que se acepta pescado. Este ayuno termina el día de la Asunción de la Virgen o *'I:d Intiqa:l Al-Sayyida* (عيد انتقال السيدة) o *'I:d Ruqa:d Al-Sayyida* (عيد رقاد السيدة).

- Ayuno por el nacimiento de Jesús o *Şiya:m Al-Mi:la:di* (صيام الميلاد), desde el 25 de noviembre hasta el 24 de diciembre para los cristianos católicos occidentales. Los ortodoxos y católicos orientales lo posponen acorde a su calendario. Los miércoles y los viernes se come pescado.

#### 4.2.2. Fiestas religiosas cristianas: Navidad, Pascua, Santa Bárbara y Epifanía

Entre las fiestas religiosas cristianas hay que señalar dos como las más importantes, la Navidad y la Pascua. Esto revelaría una semejanza con el Islam.

- Navidad (عيد الميلاد)

También llamada Fiesta Pequeña o *Al-'I:d al-Şagi:r* (العيد الصغير). La Navidad católica es el 25 de diciembre y la ortodoxa el 7 de enero<sup>403</sup>.

Ammán celebra esta fiesta tan especial para los cristianos de un modo general, siendo compartida ampliamente por los musulmanes. De este modo, es habitual durante estas fechas ver adornados centros comerciales, tiendas y casas con diversos motivos navideños, como el representativo árbol de navidad, hecho, que más que por razones religiosas, se encuentra bien explicado por la globalización. Son los símbolos de la cultura protestante, predominante en el planeta como Papa Noel, los más representados estos días.



Fuente: Autora

Resaltar que la población cristiana no cocina ningún plato especial en estas señaladas fechas. No obstante, últimamente se está empezando a generalizar la preparación de pavo al horno consecuencia de la globalización anglosajona, pese a que esta sea una carne cuyo consumo por parte de la población de Ammán es casi nulo.

*“El 25 de diciembre es importante pero no se hace ninguna comida especial. El día 7 hay una misa. Se hacen*

<sup>403</sup> Todos los cristianos, ortodoxos o católicos, se ponen de acuerdo en celebrar las fechas señaladas el mismo día gubernamentalmente.

*comidas típicas, tapas, cacahuetes, pistachos, bebidas alcohólicas. Hay gente que prefiere comer en el hotel, otros en casa*”.<sup>404</sup>

Este otro informante de origen tranjordano, aunque de madre palestina dice:

*“Para Navidad no hacemos nada especial. Nunca hacemos mansaf. Mi madre hace chuletas de cordero, hojas de parra, mahshi.*”<sup>405</sup>

En este otro caso comprobamos un poco más la globalización de las fechas:

*“Para Navidad o fechas religiosas importantes no siempre cenamos mansaf, puede ser 'u:zi:, 'edre o fri:ke por ejemplo. Cocinamos el llamado Christmas Cake o pastel de Navidad y las galletas de colores con forma de árboles, de campanitas, etc. Antes hacían graybe El pastel de Navidad tiene frutas secas que se emborrachaban en vino hasta que se ablandan mucho. La masa se realiza con mantequilla, azúcar, harina y huevo, coñac o whisky. Es para el 25 de diciembre. No sabe mucho a alcohol. No existe ninguna comida en especial para estas fechas aunque importando de América se cocina el pavo. A mí no me gusta hacerlo porque es muy jasco y seco.*”<sup>406</sup>

- Pascua o *'I:d Al-Fiṣḥ* (عيد الفصح).

También se le llama *Al-'I:d al-kabi:r* o Fiesta Grande (العيد الكبير). Celebra el fin de la Semana Santa. Comienza el Domingo de Resurrección o Domingo de Pascua (عيد الفصح). En ella se preparan los huevos de Pascua, huevos normales que tras ser hervidos son pintados y decorados de diferentes maneras<sup>407</sup>. Se visita a la familia, y como los musulmanes se degusta del *ma'mu:l* y se bebe café *sa:da*. Resaltar que todo esto no se hace en Navidad, excepto beber café *sa:da*.

Dentro de la simbología cristiana, el *ma'mu:l* que presenta forma de bolita simbolizaría la esponja de agua que le fue ofrecida a Jesús en la cruz y el pastel redondo la corona de espinas.

<sup>404</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona *oeste* de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>405</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, tranjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>406</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>407</sup> Es esta una festividad pagana. En Palestina mi padre y sus hermanos, todos ellos musulmanes, decoraban con el resto del pueblo huevos en la llamada *'I:d al-mawsim* (عيدالموسم) o Fiesta de la estación. Festejaban la llegada de la primavera.



Fuente: Autora

En esta foto, tomada en casa de una familia cristiana ortodoxa de origen palestino que se encontraba celebrando la Pascua, se puede apreciar el termo con el café, las tazas para su consumo, los huevos de Pascua, el *ma‘mu:l*, los caramelos, chocolates y peladillas.

*“En la Pascua se hace mansaf y hojas de parra con yogurt el primer día. El padre invita a sus hijos y a toda la familia siempre a su casa. Todos se reúnen allí.”<sup>408</sup>*

En ambas fiestas religiosas cristinas se va al cementerio a recordar a los muertos.

*“En las fiestas religiosas se va al cementerio, tanto en Navidad como en Pascua y en el día de Todos los Santos. Se lleva dulces al cementeri, o ka‘ek (especie de pan con abundante sésamo en ocasiones) o ma‘mu:l para la gente que trabaja allí. También se lleva flores.”*<sup>409</sup>

- Santa Bárbara:

Existen otros días señalados como el día de Santa Bárbara, santa cristiana que en su huida de los soldados romanos sólo podía comer espigas de trigo. Para la ocasión se elabora *burba:ra* (بربارة) a base de trigo hervido que debe quedar caldoso con diferentes especias. Se celebra el 17 de diciembre entre los ortodoxos, aunque Santa Bárbara es el 4 de diciembre para los católicos<sup>410</sup>.

- Epifanía:

En la Epifanía (الغطاس), el día 6 de enero<sup>411</sup>, fecha en la que se celebra el bautismo de Jesús en el río Jordán en el cristianismo Oriental, la gente prepara *zala:biye* (زلايبة), un dulce

<sup>408</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>409</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>410</sup> En Líbano el 4 de diciembre para celebrar Santa Bárbara la gente se disfraza.

<sup>411</sup> Los griegos ortodoxos la celebran el 19 de enero. Notar que la Epifanía occidental en estas fechas celebra la veneración de Jesús por parte de los tres Reyes Magos.

compuesto de una masa de trigo con levadura, sésamo, *ḥabb al-barake* (*nigella sativa*) y *mahlab* (cerecino). La masa, una vez extendida se fríe en aceite y se introduce en almíbar.



Fuente: Autora. Epifanía en el Jordán.

En muchas de las fiestas y ayunos hay siempre trece días de diferencia entre los cristianos católicos y los ortodoxos, la razón hay que buscarla en la desigualdad entre el calendario occidental (gregoriano) y el oriental (juliano).

## CAPÍTULO V: GLOBALIZACIÓN Y ALIMENTACIÓN

Uno de los ámbitos en el que se puede descubrir el proceso de globalización es en la alimentación. En este apartado se van a estudiar de una forma general algunos de sus efectos más importantes y relevantes en este campo, para pasar a concretarlos más tarde en el caso de Ammán y su población.

La globalización reestructura y transforma continuamente el modelo alimentario de las sociedades, tradicionales o modernas.

El patrón actual de producción, distribución y consumo de alimentos no posee, como antiguamente, la función básica de satisfacer las necesidades alimentarias de la población.

En la segunda mitad del siglo XX tanto economistas como políticos consideraron a la agricultura campesina no competitiva. En su opinión representaba una pesada carga social para aquellos gobiernos que tenían como paradigma el modelo neoliberal. Se deseaba la modernización de la agricultura.

Por ello, E.E.U.U. y Europa pusieron en marcha a partir de los años 40 del pasado siglo la llamada Revolución Verde con el fin de aumentar la producción de alimentos y liberar a la humanidad del hambre mediante la aplicación de los últimos hallazgos científicos y tecnológicos en la biología y agronomía. Su fracaso empezaría a hacerse patente en la década de los setenta.

Con la Revolución Verde se extiende la agricultura industrial, que conlleva un aumento de la tecnología agrícola en los países pobres sin tener en cuenta las condiciones agrícolas específicas de cada uno de ellos (tierra, clima, agua, etc.).

Este tránsito forzoso de la agricultura tradicional<sup>412</sup> hacia la moderna agricultura industrial generó altos costos sociales y ambientales: 1) destrucción de numerosos cultivos y espacios naturales; 2) nefastas consecuencias para la salud humana dado los productos químicos utilizados; 3) desprotección de los productores rurales por parte de los gobiernos dejando al mercado como regulador absoluto de la competitividad, las grandes multinacionales son quienes poseen el monopolio del negocio de la venta de semillas, fertilizantes y productos químicos, esforzándose en que los agricultores sean dependientes de sus productos; 4) una preferencia en cultivos que los mercados internacionales demandan y una importación de alimentos básicos que consume la población de los países del “Tercer Mundo”, los cuales, en ocasiones llegan, incluso, a solicitar ayuda alimentaria, lo que supone un aumento de 5) su deuda externa.

---

<sup>412</sup> Agricultura de subsistencia para el autoconsumo familiar sin apenas excedentes para el mercado.

*“Con el aumento de la deforestación, la contaminación y la destrucción de hábitats, se estima que por lo menos se extinguen anualmente 30.000 especies en todo el mundo. Además, según la FAO, hemos perdido el 75% de la diversidad genética de la agricultura existente a principios del siglo XX, como resultado de las prácticas agrícolas industriales. Es probable que esta tendencia continúe y se acelere con los cultivos transgénicos, porque están diseñados para encajar en los mismos sistemas de monocultivo que se han demostrado tan destructivos”* (Anderson, 2001:49).

La ayuda alimentaria fue planteada como un mecanismo de colocación de excedentes de la producción agraria, fundamentalmente americana, así como de una apertura y ampliación de mercados para los productos del “Primer Mundo”<sup>413</sup>. *“La “ayuda alimentaria”, profundiza la dependencia alimentaria de los países receptores de la misma, que pierden su capacidad de producción local y se convierten en importadores, además de profundizar la inseguridad alimentaria de los agricultores desplazados de los cultivos objeto de la ayuda, que pierden su fuente de ingreso”* (Salgado, 2002:113).

Todos los países deberían conseguir lo que se denomina una “autonomía alimentaria”. Las empresas colonizadoras no lo permiten en el “Tercer Mundo”: *“A principios de los años 80 los asesores de Santa Fe (Primer Informe de Santa Fe, en Bouchev et.al., 1981) le aconsejaron a Ronald Reagan aumentar la dependencia alimentaria de las naciones para controlarlas mejor. Ya los asesores de Kennedy habían hecho lo mismo a propósito de la guerra interna: recomendaron que los campesinos produjeran cada vez menos los artículos que consumen. El colonialismo clásico y el de las plantaciones son precursores: su política consistió en sustituir la producción para el mercado interno por otra de exportaciones que dependían de los mercados controlados por las grandes potencias colonialistas y las compañías coloniales. El B.M. y el F.M.I. han repetido esa misma política para la modernización y el desarrollo. Así, el incremento de la dependencia alimentaria ha aumentado la dependencia de las naciones así como el hambre”* (González Casanova, 1996:62).

El proceso de globalización avanza. En estos momentos los cambios tecnológicos tienen como fin la consolidación de un modelo de producción monocultivista.

De la Revolución Verde se evoluciona hacia la Revolución Genética que pretende controlar las pautas de manejo de los sistemas de producción. Tanto la producción como la comercialización de estas nuevas técnicas y los cultivos producidos a través de la ingeniería genética están casi por completo en manos del sector privado.

---

<sup>413</sup> Los países árabes, entre ellos Jordania, reciben anualmente toneladas de alimentos desde los Estados Unidos principalmente, en concepto de ayuda exterior o de donación del Gobierno. Ello ha supuesto, por una parte la entrada de múltiples productos americanos a los mercados árabes produciéndose un desprestigio de los locales, así como, la incorporación en su dieta y en su *modus alimentarius* de diversos productos totalmente nuevos.



Los Organismos Modificados Genéticamente (O.G.M.), más conocidos como transgénicos, están provocando una polémica mundial. La crítica va dirigida fundamentalmente a la empresa estadounidense Monsanto, una de las pioneras en la investigación y posterior comercialización de estos productos modificados genéticamente. Monsanto provee el 90% de la tecnología para la modificación genética de semillas usada en el mercado mundial.

Monsanto empezó modificando una célula vegetal en 1982 y desde entonces encabezó el camino seguido en la actualidad de evolucionar de la química a la biotecnología.

Uno de sus productos estrella fue el herbicida Roundup. Este fue mundialmente comercializado y utilizado en multitud de países. Su propiedad era eliminar toda hierba que naciera cerca de los transgénicos lo que suponía una mayor cosecha para el agricultor. Su uso fue mortífero al demostrarse que las liberaciones de organismos modificados genéticamente influyen negativamente en la biodiversidad del planeta. *“Un agricultor que no use la soja transgénica verá destruidos sus cultivos a causa del empleo masivo del herbicida Roundup en las parcelas de sus vecinos”* (Anderson, 2001:44).

Numerosos estudios médicos ofrecen evidencias de la peligrosidad de estos productos para la salud y el estado del planeta<sup>414</sup>.

Pero sobre todo provoca graves daños para la salud como cáncer<sup>415</sup>, malformaciones de los bebés, envenenamiento, intoxicación, alergias, etc. según ciertos expertos. Estas evidencias están siendo negadas por los gobiernos de todo el mundo al servicio de la globalización económica. Antiguos miembros de Monsanto son figuras relevantes en la administración americana o francesa. Tal es el caso de Michael Taylor en el Gobierno de Obama o Christine Lagarde directora del F.M.I.

Son muchos los productos Monsanto u otras empresas como Novartis, Cargill que nos empujan a un tipo de agricultura que puede ser altamente dañina: 1) semillas Terminator, consiste en producir plantas con semillas estériles que no generan flor o fruta lo que evita la propagación natural de las semillas a la naturaleza. Ello obliga a los agricultores seguir adquiriendo las semillas de Monsanto provocando su endeudamiento; 2) existe una tecnología, patentada por AstraZeneca, que busca la dependencia del crecimiento y la germinación de la planta de sus productos químicos; 3) Novartis patenta un producto químico que vuelve a activar la protección que las plantas tienen de forma natural hacia virus y

---

<sup>414</sup> Ver el documental *El mundo según Monsanto* realizado por la francesa Marie Monique Robin en 2008 o leer artículos como el de M<sup>a</sup> Ángeles Fernández “No vamos a dejar que los transgénicos nos arrebaten a nuestras criaturas” en < <http://rebelion.org/noticia.php?id=158787>>.

<sup>415</sup> Leer el artículo de Luis Doncel y Emilio De Benito aparecido en el diario El País el 19-9-2012: “Un estudio indica que ratas alimentadas con transgénicos tienen más tumores”: <[http://sociedad.elpais.com/sociedad/2012/09/19/actualidad/1348077416\\_159661.html](http://sociedad.elpais.com/sociedad/2012/09/19/actualidad/1348077416_159661.html)>.



bacterias, protección que ellos mismos han desactivado previamente; 4) leche orgánica llevada a cabo por Monsanto; etc.

La utilización de estos productos genera alimentos artificiales con ausencia de sabor. Son pocas las carnes y verduras que se asemejan a las de apenas cuatro décadas.

Como rechazo y reacción a este tipo de agricultura se tiende a preferir los productos biológicos aún pagando precios elevados. El consumidor busca la garantía de que lo que consume está libre de transgénicos.

Se descubren dos posiciones polares. Las grandes empresas y gobiernos optan por productos que pueden considerarse nocivos para la salud con el único fin de alcanzar grandes beneficios económicos. En el otro extremo se posicionan los consumidores desprotegidos, que desean consumir productos sanos.

Estas políticas alimentarias intentan fundamentarse en el supuesto de la falta de alimentos para una población cada vez más numerosa. Esta premisa constituye en sí misma una falsedad puesto que anualmente se producen muchos más de los alimentos necesarios para alimentar a la población. Es la mala distribución de los mismos y la pobreza la culpable de que 1.200 millones de personas sufran hambre y de que en 780 millones de ellas esta hambre sea crónica. *“El hambre generalizado y persistente es una contradicción fundamental en el mundo actual. Los alimentos están: la agricultura mundial produce hoy en día un 17 por ciento más de calorías por persona que hace 30 años, a pesar del aumento de la población, del 70 por ciento. Los trabajos de la F.A.O. demuestran que la producción agrícola mundial puede ser suficiente para alimentar a toda la humanidad en el futuro sin ejercer una presión excesiva sobre los precios o el medio ambiente. La existencia de 780 millones de personas que padecen hambre crónica en el mundo en desarrollo actualmente indica que hay un problema fundamental respecto de la distribución de alimentos y de los recursos para acceder a ellos”*<sup>416</sup>.

Existe una falta de seguridad alimentaria, entendida en sus dos acepciones principales: como suficiencia de alimentos para todos y como inocuidad para la salud del ser humano.

El modelo actual promueve un mundo más injusto: *“intensificación de la producción con la introducción de tecnologías no probadas (transgénicos, plaguicidas, pollos con dioxinas) a costa de la salud de las personas, del agotamiento y contaminación de suelos, agua, semillas, eliminación de ecosistemas naturales; producción a gran escala a costa del endeudamiento de agriculturas y ganaderos impulsando a que no “compitan” y eliminando,*

---

<sup>416</sup> Datos de la F.A.O. en “La reducción de la pobreza y el hambre: La función fundamental de la financiación de la alimentación, la agricultura y el desarrollo rural” : <<http://www.fao.org/docrep/003/Y6265S/y6265s03.htm>>

*así, el modo de vida campesino; dependencia cada vez mayor del mercado y sus reglas de ganaderos y agricultores; deterioro progresivo de la calidad e incluso contaminación de los alimentos debido a los productos y/o tecnología empleados; incremento obligatorio del comercio mundial de alimentos (normas de la O.M.C.) impulsado mediante subvenciones. Impacto negativo en personal de campo, también en el medio ambiente por el aumento de envases para el transporte y conservación; proliferación de grandes superficies a costa de las pequeñas. Llegan a tener gran poder e influencia en forma de pago y precios a agricultores y proveedores en general” (Galindo, 2003:150).*

Son las grandes empresas internacionales, como se ha hecho referencia, las que detentan el predominio de la industria agraria a la que manejan a su antojo y beneficio. *“La economía agraria norteamericana actual se parece a un reloj de arena: en la parte superior hay 2 millones de rancheros y ganaderos; debajo, 275 millones de consumidores, y en la estrecha franja central, alrededor de una docena de empresas multinacionales que obtienen beneficios de cada transacción” (Schollosser, 2002:169).*

No obstante, en la política agraria existe un doble rasero, puesto que los países occidentales aplican las reglas del juego de la globalización en los países no industrializados, mientras que en sus territorios, sus productos se encuentran fuertemente protegidos y subsidiados, lo que supone que la globalización agraria no penetre en ellos. La crisis económica mundial de principios del siglo XXI, no obstante, está acabando también con esta realidad.

En el mundo árabe la situación es preocupante. Samir Amin afirma: *“La mundialización de la agricultura es extremadamente destructiva para los países del Tercer Mundo en general, y para los países árabes en particular, porque los porcentajes de productividad agrícola son en término medio y grosso modo los clásicos: entre un uno y un tres para la media de los países del Tercer Mundo, mientras que para la agricultura de los países capitalistas desarrollados es de un 10 a un 25. En consecuencia, la mundialización, la liberación del mundo agrícola significa que rápidamente centenares de millones de campesinos se arruinarán”. (...) “por eso el proceso de liberalización del sector agrícola es inaceptable”<sup>417</sup>.*

La globalización ha supuesto una modificación importante de los hábitos alimentarios que constituían la identidad alimentaria de diversos grupos humanos. *“En el último siglo, y sobre todo en los últimos 40 años, se ha producido la transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción,*

---

<sup>417</sup> “La mundialización ha consumido a las sociedades árabes de una manera irreversible” [www.nodo50.net/csca/na/na45/na45-entrev\\_s-amin.html](http://www.nodo50.net/csca/na/na45/na45-entrev_s-amin.html).

*conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal a las fábricas y, en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo”* (Gracia Arnaiz, 2002:28).

En su vertiente cultural, pretende expandir unos nuevos valores alimentarios, considerando la dieta occidental como el paradigma de la alimentación mundial y apropiada para el ser humano. Sin embargo, también se observa el efecto contrario. Los países occidentales se ven inundados cada día más de productos alimentarios, restaurantes y cocinas del mundo oriental que, en muchos casos, vienen acompañados de la mano de esos emigrantes que esperan encontrar un universo mejor en el llamado “Primer Mundo”. *“Es un proceso que crea vínculos y espacios locales y trae a primer plano terceras culturas”* (Beck, 2002:30).

Prácticas y representaciones asociadas a la alimentación se están modificando de un marco y de un espacio a otro, tanto global como local, modificándose los valores y las normas de una cultura. *“La cuina personal, la domèstica, la local, la comarcal, la regional, la nacional, àdhuc la internacional, es veuen afectades per la globalització”* (Millán, 2000a:76). Cantarero en su artículo “Reflexiones sobre el presente alimentario: maneras de ser, maneras de comer” expresa: *“Lo global y lo local se complementan. Ambos forman parte del mismo proceso oximonórico (Mafessoli) para este sociólogo francés, el oxímoron, la conjunción de contrarios y la unidad que subyace tras ellos es una de las características de las sociedades contemporáneas”* (2011:112).

## **1. ASPETOS RELEVANTES DE LA GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA**

El proceso de globalización es visible en muchos de los aspectos que rodean el acto de comer diario de una persona como ente integrado en un todo que es su entorno social.

Son muchos los comportamientos, normas y valores que cambian a pasos agigantados como consecuencia de la globalización alimentaria.

Entre los muchos cambios que se están produciendo se pueden citar los siguientes:

### **1.1. Nutricionales**

El modelo de desarrollo económico de algunos países ha supuesto un exceso en su alimentación. Pero ¿esto significa que se alcance el óptimo nutricional?

Para su supervivencia el humano, al igual que todos los seres vivos, necesita procurarse de energía y de materiales para la construcción y la reparación del cuerpo obtenidos de nutrientes específicos: hidratos de carbono, grasas y proteínas, vitaminas, minerales y agua.

En anteriores épocas históricas y en ciertos estratos sociales se pecaba por defecto en el consumo alimentario, en la actual, y en especial en las sociedades opulentas, por exceso (carencia-saciedad).

Ello se descubre en el consumo de carne<sup>418</sup>: *“En términos generales, la alimentación en nuestra sociedad actual, se caracteriza por la abundancia y el exceso, por un consumo abundante de productos de origen animal, grasas y azúcar, por una ingestión de proteínas de origen animal en torno al doble de las recomendadas, y por un consumo de fibra que disminuye año tras año”* (García Gimeno, 1998:289).

Parece como si la mala experiencia del hambre sufrida durante siglos por la mayor parte de la población del planeta generase ahora la necesidad de devorar toda la vianda posible.

Carnes, aves y pescados contienen un alto nivel de proteínas. El valor nutricional de las proteínas viene dado por el uso que de ellas hace el organismo humano para regenerar tejidos, de ahí su gran importancia.

No obstante, el alto consumo de alimentos de origen animal muestra la valoración social de la carne con respecto a los alimentos de origen vegetal<sup>419</sup>. Los alimentos reflejan el estatus económico y social de quienes los consumen<sup>420</sup>.

El alto consumo viene acompañado de un decaimiento en el consumo de cereales, legumbres y verduras fundamentalmente. *“Los alimentos básicos ricos en hidratos de carbono (cereales, tubérculos y, en menor medida, legumbres) suministraban como mínimo 2/3 (y a menudo más de 4/5) de toda la energía alimentaria en las sociedades preindustriales, pero su porcentaje en las economías modernas es predominantemente de menos de 1/3, con mínimos de en torno a 1/5”* (Smil, 2003:290).

El ser humano es omnívoro: necesita comer carnes y vegetales. Los nutricionistas modernos insisten en el consumo de los cuatro tipos de alimentos: verduras, cereales, lácteos y carne. De no ser así, se consideraría como un caso de malnutrición<sup>421</sup>.

---

<sup>418</sup> La carne es prestigio. Los criterios en la selección de alimentos son varios. Igor de Garine nombra: el gusto (cualidades organolépticas); valor nutricional subjetivo; prestigio; disponibilidad de recursos alimenticios y económicos; comodidad (tiempo de preparación, adecuación al estatuto de la cocinera), etc. (1998:31). También se debe señalar la sensación de repleción que ofrece.

<sup>419</sup> Amado Millán en su artículo “Acerca del status animal” atribuye a la vianda un significado sacrificial de ofrenda a la divinidad, hecho que no ocurre en los vegetales, puesto que es el animal el que se encuentra en el lugar del hombre en el sacrificio. De ahí que el hombre en su ansia de acercarse a lo supremo opte por la primera (Millán, 1998 135). Quizá uno de los valores más importantes que proporciona el ingerir carne sea el poder. Considérese el reino animal, en donde los animales más fuertes (león) son los carnívoros y los más débiles (gacela) los herbívoros.

<sup>420</sup> Massimo Montanari refiriéndose a Europa, aunque su ejemplo es extrapolable al resto del mundo afirma: *“El consumo de carne era un status-symbol del privilegio social. Los nobles y los burgueses lo habían convertido en el principal signo distintivo de su régimen alimentario”* (1993b:77). *“La envidia de la gordura ha sido sobre todo la envidia de la carne”* (Ibídem:167).

Las necesidades de proteínas son relativamente altas durante la infancia, momento en el que el niño experimenta un crecimiento rápido con una exigencia de aminoácidos para sintetizar nuevos tejidos, período en el que la descomposición de las proteínas será también mayor. Superada esta primera etapa en la vida del ser humano, el consumo de carnes debe descender, nunca desaparecer, para dejar paso a los alimentos de origen vegetal.

En la actualidad el alto consumo de carnes, azúcares y lácteos, así como de numerosos productos industriales, refinados y precocinados, está produciendo el fenómeno de la obesidad<sup>422</sup> que conduce a diversas enfermedades físicas (diabetes, problemas cardiovasculares, colesterol, etc.) y psíquicas (bulimia y anorexia fundamentalmente), enfermedades de la llamada sociedad de la abundancia. *“La disminución de la ingestión de grasas y la sustitución de una gran parte de los azúcares simples por granos, verduras y frutas debería constituir el cambio más importante de las pautas alimentarias occidentales”* (Smil, 2003:314).

La malnutrición, como afirma Igor de Garine, puede provenir del modelo cultural: *“La malnutrition est aussi due à des croyances, des attitudes, des comportements profondément ancrés qui peuvent être loin de satisfaire les exigences physiologiques des individus; ils sont internes à la société et ne dépendent pas entièrement de l’environnement ni, a fortiori, des fluctuations économiques récentes et doivent parfois être modifiés par une action éducative”* (1983:751).

## 1.2. Trastornos alimentarios culturales

Muchas personas que habitan en las sociedades industrializadas practican restricciones alimentarias con el fin de adaptarse al ideal de belleza promovido.

Comer es uno de los medios que el ser humano maneja para expresarse socialmente. La mujer, en especial, cuida su cuerpo como una forma de búsqueda del reconocimiento y éxito social así como la individualidad que exige la sociedad occidental.

Esta concepción es difundida y realzada por los medios de comunicación. Son ellos lo que contribuyen a divulgar el triángulo salud, estética y gastronomía.

---

<sup>421</sup> *“La malnutrition a été récemment définie comme un état pathologique résultant de la carence ou de l’excès, relatif ou absolu, d’un ou plusieurs nutriments essentiels, que cet état se manifeste cliniquement ou ne sois décelable que par des analyses biochimiques, anthropométriques ou physiologiques. Il faut en distinguer quatre formes (...): - sous alimentation, - carence spécifique, -suralimentation, -déséquilibre nutritionnel...”* (De Garine, 1984:731).

<sup>422</sup> *“La obesidad es una enfermedad metabólica caracterizada por un exceso de tejido graso y cuyo síntoma principal es el sobrepeso. Es una afección muy frecuente en el mundo occidental (...) El tejido adiposo del adulto sometido a una alimentación adecuada y equilibrada representa un 15% del peso corporal. En cambio, en obesidades extremas esta cifra puede llegar al 50 y hasta el 70%”* (Coronas Alonso, 1991:83). Se considera que una persona es obesa cuando supera en un 30% el peso correspondiente a su altura, lo que se denomina “el peso ideal”, según la F.A.O. Consultar los índices sobre *The state of food and agriculture 2013*: <http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e07.pdf>.

En el siglo XX, la sociedad de consumo, producto del bienestar social que se consigue tras la postguerra de la Segunda Guerra Mundial, y los nuevos cánones de la alta costura, van a imponer un modelo de mujer delgada que se atenga a los nuevos cánones de belleza. A medida que amplias capas de la sociedad pueden acceder a la prosperidad que antes estaba restringido a unos pocos, el pueblo llano empieza a participar de las disposiciones estéticas que antes sólo acataban los ricos.

Si en épocas anteriores estar gordo era sinónimo de salud y de belleza entre los privados de la comida, en la actualidad estar delgado es el exponente no de la salud pero sí de la belleza; propiedad esencial resaltada por la sociedad de consumo. La clásica oposición *popolo grasso* y *popolo magro* que se utilizaba en la Italia medieval se rompe.

El modelo de mujer delgada como símbolo de belleza y de clase social es imitado por las otras clases sociales (Bordieu).

En la actualidad, las clases altas y aquellos que aspiran pertenecer a ellas, consumen comida cara y exótica pero en pequeñas proporciones lo que demuestra que los hábitos alimentarios poseen una dimensión social y psicológica.

Para Fischler estos trastornos culturales alimentarios suponen una respuesta a la sobrealimentación provocada por la sociedad de la abundancia.

### **1.3. Cambio de los roles familiares. Incorporación de la mujer al mundo del trabajo asalariado**

Mabel Gracia afirma en su libro *Paradojas de la alimentación contemporánea*: “*el conjunto de conocimientos necesarios para resolver las prácticas diarias de aprovisionamiento, conservación, cocinado, servicio, reciclaje o control de los alimentos, así como aquellos para llevar a cabo otras tareas derivadas de o vinculadas al hecho alimentario, tales como cuidar el cuerpo o asistir física y psicológicamente a los miembros del grupo familiar, se han venido transmitiendo de forma generalizada a través de las mujeres, por vía oral y en el ámbito doméstico*” (1996:99).

No obstante, la destrucción de las relaciones sociales antiguas, la modificación de la estructura familiar, el cambio de la economía tradicional y la difusión de nuevas formas de consumo han empujado a un gran número de mujeres a buscar empleo.

La incorporación de la mujer al mundo del trabajo es pareja a la destrucción de los antiguos valores relacionados con el sexo femenino.

Los procesos de industrialización han supuesto múltiples consecuencias fruto de una segmentación de la familia. Han servido como aislante a las redes de parentesco reduciendo el tamaño del grupo doméstico. Se tiende al llamado tipo de familia conyugal (modelo que exporta actualmente Occidente) con un número reducido de hijos.

Debido a ello, los roles<sup>423</sup> femenino y masculino tradicionales han perdido su valor. El padre deja de ser el contacto con el espacio público y la madre la representación del espacio interior de la familia. Es este un hecho relevante, puesto que tradicionalmente la alimentación de los niños era destinada al sexo femenino.

La casa y la cocina no son los espacios de acción de la mujer, y el cuidado de los hijos ha pasado a un segundo plano con todas sus consecuencias.

El niño desde una edad muy temprana se forma en una cultura alimentaria, este hecho influye decisivamente en la condición del ser humano, el cual muy pronto confirma su comportamiento alimentario distinguiendo gustos y valores que le definirán toda su vida.

El objetivo cultural que se impone a las personas que tienen niños bajo su cargo es una ingesta de alimentos saludables. No obstante, la incorporación de la mujer al mundo del trabajo lo está dificultando. *“La desvalorización del trabajo doméstico es un hecho reciente ligado al desarrollo de una sociedad en la que los valores están orientados hacia la productividad, la eficacia, el maquinismo y la robotización. Los trabajos de la casa, y consecuentemente el rol doméstico, proporcionaban antaño un estatus revalorizado”* (Segalen, 1992:176). Estatus que desaparece en la actualidad.

A esto se suma que el hombre no ha tomado conciencia de esta realidad con lo que, por razones de matiz sociocultural, no suele participar en las tareas del hogar. La mujer sigue desarrollando su rol pero con el menor gasto de tiempo posible. Es la llamada *“superwoman”*, una mujer capaz de realizar las funciones que imponen los valores sociales, además de trabajar fuera de casa para contribuir en la economía familiar. Se suma a ello el cuidado de su imagen física y personal.

Como consecuencia de esta realidad las diferentes comidas se han subordinado a los horarios laborales, lo que ha conducido a una mayor individualización de la alimentación y una disminución de la comensalía. De ahí, entre otras cosas, el éxito de los productos llamados *“alimento- servicio”* esto es, alimentos precocinados, congelados, conservas y preparados. Productos que en pocos minutos ahorran a la mujer todo el tiempo que antaño perdía en su elaboración en la cocina pudiendo dedicar ese tiempo a otros cometidos.

Mabel Gracia asegura que en la actualidad *“las mujeres continúan asumiendo la responsabilidad familiar en la planificación de la compra, la adquisición y el almacenaje de los alimentos, la preparación de las comidas, el servicio de la mesa o la recogida de los utensilios de cocina”* (1996:39). Lo que confirma su condición de *“superwoman”*.

---

<sup>423</sup> El rol consiste en que el individuo asuma las normas sociales y culturales existentes. Estatus es la efectucción de los diferentes roles sociales cumplidos por un individuo. En el matrimonio roles y estatus están estrechamente articulados.

## 1.4. Producción de los alimentos

La globalización ha supuesto la desaparición paulatina de la sociedad rural. Grupos de campesinos se adaptan al modo de vida urbano. Ello conlleva a que el consumo se haga por compra de los alimentos no por producción propia de los mismos.

El desarrollo de la tecnología alimentaria doméstica, especialmente con la aparición del frigorífico y el congelador, generalmente situados en cocinas más o menos sofisticadas, ha facilitado la elaboración de los alimentos. No obstante, este hecho no se ha traducido en el aprovechamiento de los mismos para continuar la labor de nuestros antepasados, sino en un ahorro de tiempo.

Dentro del espacio familiar, para la mujer de hoy, dado que ella sigue siendo la responsable de la alimentación de la familia, es más rentable trabajar fuera y adquirir los bienes y servicios que producirlos en casa. El valor económico y cultural del trabajo doméstico disminuye hasta encontrarse casi desvalorizado de un modo considerable.

El saber culinario deja de transmitirse de madres a hijas, tal y como se venía haciendo durante siglos.

Se da, sin embargo, la paradoja de que, aunque en general se pierda ese saber femenino, las llamadas “recetas de la abuela”, que recuerdan al pasado, son las más apreciadas socialmente. Ello muestra el dilema de la sociedad actual. La acentuación de lo local explica la vuelta al pasado.

La casa ha dejado paso a la fábrica como lugar de producción de los alimentos. Cada vez son menos los comensales que consumen lo que producen.

## 1.5. Comida rápida o “macdonalización” alimentaria

La comida rápida o *fast food*<sup>424</sup> es un símbolo de la globalización en el campo alimentario, hasta tal punto que uno de sus grandes precursores, la cadena McDonald's, ha dado nombre a lo que se conoce como la “macdonalización” de la sociedad.

Es Ritzer quien propone este concepto y lo define como *“el proceso mediante el cual los principios que rigen el funcionamiento de los restaurantes de comida rápida han ido dominando un número cada vez más amplio de aspectos de la sociedad americana, así como de la del resto del mundo”* (1996:15).

La importancia de la comida rápida, especialmente en Norteamérica, es resaltada por Schollosser: *“En 1970 los norteamericanos gastaron 6.000 millones de dólares en comida rápida; en el año 2000 el gasto ascendió a 110.000 millones. Hoy los estadounidenses gastan más dinero en comida rápida que en enseñanza superior, ordenadores personales, programas*

---

<sup>424</sup> La comida rápida también se conoce como “comida basura” o “comida chatarra”.



*informáticos o coches nuevos. Y también gastan más comida rápida que en cine, libros, revistas periódicos, vídeos y música grabada, todo junto*” (2002:17).

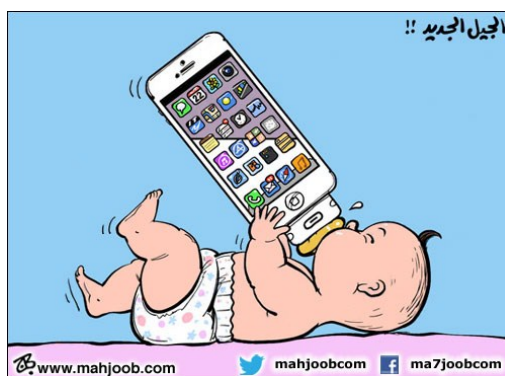
Jesús Contreras opina que la llamada *fast-food* (comida rápida) o *junk food* (comida basura), forma parte de un contexto de “*experiencia social que incluye música, ruido y compañía*” (1993:66). Constituye un señuelo de identidad para la gente joven.

Es especialmente perjudicial entre los niños quienes en muchas ocasiones prefieren acudir a un restaurante de comida rápida que comer un buen plato de verdura o de legumbres.

El éxito de este tipo de restaurantes viene asegurado por múltiples factores: su bajo precio con ofertas especiales que suelen incluir el 2 por 1; la rapidez de su entrega; los regalos que algunos de ellos ofrecen a los más pequeños, como medio de reclamo de este público; sus mensajes de felicidad (*i am living it, happy meal*, etc.); o su alto grado de palatabilidad que hacen de él un alimento muy agradable.

Los productos que reparten los restaurantes de comida rápida de modo mundial suelen presentar un alto contenido en grasas<sup>425</sup>. Pizzas, hamburguesas, pollo frito, *sha:werma:*, *hot dog*, etc. son las opciones más populares por parte de los consumidores frente a los menús y alimentos bajos en calorías. Todo ello conduce a una de las grandes enfermedades de la modernidad y las sociedades de la abundancia u de la opulencia: la obesidad.

Pero la obesidad no sólo es producida por la alimentación; factores como el sedentarismo con la respectiva falta de práctica de deporte, o el transcurrir de las horas de ocio delante de la televisión u ordenador, etc. también son relevantes.



Fuente: <<http://www.mahjoob.com/>>

Una de las consecuencias culturales de la política de los restaurantes de comida rápida es paradójicamente el acercamiento físico entre el comensal y el alimento. Desaparecen los cubiertos como muestra de distinción social, volviéndose a épocas pasadas. Para que un alimento triunfe puede ser consumido simplemente con la ayuda de las manos. Se persigue, con ello, lo informal, la comodidad y la rapidez.

<sup>425</sup> Es un dato defendido, entre otros, por el Gobierno español en su guía *Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios*:< <http://www.doredin.mec.es/documentos/008200120028.pdf>>.

Otra faceta, relacionada con la salud, de este tipo de comida es la dependencia que parece perpetrar. *“Este tipo de alimentos estimula la producción de opioides naturales (relacionados con las sensaciones placenteras) por el cerebro y provoca síntomas claros del síndrome de abstinencia cuando deja de tomarse”* (Guisasola, 2004:20). Se produce un desorden alimentario que viene dado por la alteración que provoca la comida basura de la hormona leptina, encargada de enviar al cerebro la señal de saciedad. Con esta alteración la persona siente una sensación continua de hambre (Guisasola, 2004:24).

## 1.6. Diversidad alimentaria. Restaurantes étnicos. Grandes supermercados

Comer fuera de casa ha constituido históricamente un lujo sólo ejercido por las clases altas<sup>426</sup>.

Hoy en día, aparentar (*show off*) es algo que la nueva sociedad de bienestar ha extendido a las otras capas sociales. La globalización ha contribuido a que se pueda degustar alimentos y comidas de todas las culturas en un espacio territorial concreto. Cabe destacar que la comida globalizada suele tratarse de la más rápida de preparar, este es el caso del *fala:fel* y del *sha:werma*: en la cocina del Levante.

Existen dos términos importantes: neofobia o miedo a lo desconocido, resistencia a la innovación; y neofilia, tendencia al cambio y a la innovación (Fischler, 1995:65). Esto se puede aplicar a las culturas que llegan de fuera y todo lo que acarreen (comida, música, ropa, literatura, etc.).

No obstante, en las ocasiones especiales de tipo religioso, familiar o social se prefiere la comida hecha en casa, a la cual se le confiere un mayor valor simbólico.

Existe, así, una tendencia a la uniformización, a la estandarización, al pluralismo de las costumbres, pero, al mismo tiempo, surgen reacciones hacia la afirmación de lo propio, de lo identitario, diferencias que vale la pena perpetuar.

La globalización está provocando una reacción de los consumidores con el exaltamiento de productos locales, propios y específicos<sup>427</sup>, vinculados a su cultura e identidad. Se huye de lo fabricado para volver a lo artesanal.

Se realza el patrimonio de una cultura, quizá como manifestación de la nostalgia del pasado. Europa vive un incremento de los alimentos tradicionales, una exaltación de las viejas

---

<sup>426</sup> La globalización en este aspecto sigue marcando diferencias de clases. *“La mezcla cultural y culinaria ha dado lugar a numerosas variedades que hacen pensar en una disminución de los contrastes sociales, pero no en su desaparición. Así, los modelos jerárquicos pueden estar transformándose constantemente y sobrevivir bajo nuevas formas en un mundo aparentemente más igualitario”* (Gracia Arnáz, 1997:113).

<sup>427</sup> Un caso curioso es el que documenta Suremain en la Bolivia de principios del siglo XX.

El *sha:werma*: es considerado por el pueblo como “platillo de resistencia” al simbolizar, de forma particular, su protesta contra el McDonald’s americano. Ello fue debido a la política americana en Iraq o Afganistán o a la pretendida privatización del agua en el estado de Cochabamba.

De forma más general, se protestaba contra la globalización alimentaria.

recetas más sanas que constituyen la llamada “cocina de la abuela”. *“La imagería de los “health foods” refleja, en definitiva, tres temas fundamentales: lo natural, lo exótico y lo tradicional”* (Contreras, 1993:49).

Se prefieren productos considerados naturales, sanos, sabrosos, auténticos, nacionales, identitarios.

Lo propio, lo local, ya sea nacional, regional<sup>428</sup> o local es lo que históricamente se ha consumido, de ahí que las garantías culturales y alimentarias que ofrecen sean más seguras que los productos llegados de fuera.

Este hecho se comprueba en la preferencia por los alimentos de temporada, rechazando los avances tecnológicos.

En otros casos, especialmente en los países occidentales, el freno a la globalización viene generando políticas nacionales destinadas a la protección de los productos nacionales frente a la competencia extranjera.

## **1.7. Cosificación de la carne o humanización de los animales**

La carne, como vianda, se disimula cada vez más con el fin de hacer su origen casi irreconocible a ojos del consumidor; es decir, se encuentra cada vez más cosificada.

Acorde con la individualización a la que se dirigen las sociedades occidentales, la persona se encuentra poco a poco más sola y aislada en la sociedad. Este sentimiento de soledad se traduce en la búsqueda de nuevas fuentes de cariño. Los animales se convierten en el nuevo compañero sustituto de otros humanos.

Gatos y perros, fundamentalmente, son los depositarios del amor que antaño se ofrecían a las personas. Se produce un *“desplazamiento hacia el status de sujeto”* (Millán, 1998:133).

Esta circunstancia ha propiciado que se considere a los animales seres sensibles, capaces de placer y de dolor; en resumen, que se les otorgue características humanas lo que ha conducido que muchas personas sean reacias a ingerir carne, especialmente si se ve representado al animal en sí, mientras que otras opten por ser vegetarianas.

Se asiste a un debate cultural entre la zoofilia, o amor hacia el animal y la zoofagia, consumo del mismo.

Noélie Vialles diferencia entre dos tendencias que coexisten en las sociedades carnívoras humanas: la zoofagia, en donde el alimento evidencia su origen animal y la sarcófagia, en donde se encubre ese origen: *“l'alimentation carnée passe par une négation de*

---

<sup>428</sup> *“La cocina regional, suele consistir en una agrupación de fórmulas y recetas que se consideran tradicionales o populares y de origen campesino, y que son características de un territorio particular”* (Ortiz García, 1998:313).

*l'animal. La différence tient à ce que cette négation se fait de deux façon contraires, par excès ou par défaut, pourrait-on dire. Par excès: c'est l'attitude du sarcophage, chez qui l'identification avec l'animal conduit au refus de le reconnaître dans la chair qu'il consomme. Par défaut: c'est l'attitude du zoophage, pour qui l'identification de l'animal dans la chair est possible, parce que l'animal est à ses yeux déjà aliment"* (1988).

El problema surge cuando la zoofagia puede llegar a equipararse simbólicamente a la antropofagia. Comer carne puede simbolizar, de alguna manera, un acto de canibalismo, el cual constituye un acto prohibido, un tabú alimentario, para la inmensa mayoría de las culturas que pueblan el planeta.

Ello explicaría que en las sociedades industrializadas actuales una hamburguesa sea más apreciada que la cabeza del cordero dado que en ella no se puede apreciar el animal al producirse su transformación en mera materia comestible.

En el proceso que sigue al sacrificio del animal en la cadena alimentaria, se lleva a cabo la “desanimalización” (Millán, 1998:143) del animal. Éste se descuartiza y se despieza hasta perder, sólo ante el sentido de la vista, sus características animales. El ser humano no puede sentir un sentimiento de culpa por estar comiendo carne muerta.

Otra de las consecuencias que está generando esta cosificación o humanificación de los animales es el sentimiento de asco o de escrúpulo alimentario en las generaciones más jóvenes. Vísceras, cabezas, patas, etc. no son mostradas en vitrinas o a plena luz del día colgadas en la puerta de alguna carnicería como en las áreas menos globalizadas<sup>429</sup>. “*Las vísceras formalmente muestran lo que queremos ocultar: la semejanza entre comida y comensal*” (Millán, 1998:146).

## 1.8. Seguridad alimentaria

El concepto de “seguridad alimentaria” presenta dos acepciones, ambas dependientes de las administraciones públicas: 1.- Que los productos consumidos se encuentren en buenas condiciones siendo inocuos para la salud; 2.- Que exista la cantidad suficiente de alimentos para satisfacer las necesidades biológicas básicas de la población.

### 1.- Seguridad alimentaria en el llamado Primer Mundo.

Sin ningún problema de abastecimiento, los países occidentales enfrentan el problema de seguridad alimentaria desde el punto de vista de calidad, higiene e inocuidad de los alimentos.

---

<sup>429</sup> Amado Millán en su artículo “Le scrupule alimentaire: une approche socio-culturelle” define escrúpulo como: “*Le scrupule est le produit de l'apprentissage de la socialisation, partagé ou répandu entre les membres d'une société*” (2000b:124). (...) “*le scrupule est un sélecteur alimentaire. Si les tabous ont une dimension religieuse, les scrupules ont une dimension profane, collective, sociale et culturelle*” (Ibídem:135). Miller reafirma esta idea: “*El contenido de lo repugnante varía de unas culturas a otras y cambia a lo largo del tiempo dentro de una misma cultura (...) el asco parece estar íntimamente relacionado con la creación de la cultura*” (1998:42).

La agricultura está ligada tradicionalmente a la naturaleza. Depende del clima, de la calidad y tipo de tierra, del medioambiente. Es así, que su componente biológico-estacional es determinante.

Los productos y alimentos que una tierra produce llevan el sello de una región, una comarca, o del país que los ve nacer. Las nuevas técnicas de producción, conservación, transporte y distribución hacen posible una mayor durabilidad del alimento propiciando, por una parte, que en todas las estaciones del año se pueda degustar de alimentos que anteriormente eran estacionales; y por otra, que cada vez menos las áreas de producción coincidan con las áreas de consumo (homogeneización –estandarización de la alimentación, y “deslocalización” de los procesos de producción agro-alimentaria).

Producción, distribución y acceso al consumo manifiestan múltiples aspectos de la organización socioeconómica de un determinado grupo humano.

En la actualidad la biotecnología permite la producción de alimentos en ámbitos espaciales y temporales en los que antes no era posible.

Al alimento industrial se le añaden multitud de sustancias químicas que ayudan a conservarlo, al mismo tiempo que le agregan sabor, color, olor, textura y otros atributos que hacen del mismo un producto más apetecible a ojos del consumidor.

*“En un principio, las tecnologías químicas fueron las responsables de la transformación alimentaria; hoy en día han sido sustituidas por la biotecnología que, a través de varios procesos, como la fermentación, las enzimas, la cultura de tejidos y otros, permiten una sustitución de procesos considerados dañinos (como los químicos) por otros más biológicos que, además de ser más “saludables”, añaden nutrientes a los alimentos. De ahí la creciente fusión de las ramas alimentarias con la industria químico-farmacéutica. El alimento industrializado se convierte así en un bien profundamente transformado y alejado de sus orígenes”* (Fritscher Mundt, 2002:72).

Con respecto al ganado y a las aves, el recurso de engordes artificiales a base de hormonas y antibióticos<sup>430</sup> cuestiona la seguridad y la calidad nutritiva y la seguridad de la carne ofrecida.

La inclusión de sustancias artificiales en los alimentos<sup>431</sup> con la ventaja de la distancia existente entre productor y consumidor ha producido una rebelión de los consumidores, surgiendo la primera connotación de “seguridad alimentaria” (*security food*).

---

<sup>430</sup> El problema viene dado por el uso que los ganaderos hacen de piensos que incluyen antibióticos. Estos piensos desarrollan el crecimiento del animal con menor cantidad de pienso normal mejorando su aprovechamiento. Si el antibiótico se administra al animal para protegerlo contra infecciones en pequeñas dosis y son respetados, por parte de los ganaderos, los tiempos de supresión, es decir el tiempo de espera desde que se deja de administrar el medicamento hasta su sacrificio, el antibiótico no suele provocar problemas al cuerpo humano.

El consumidor teme por su salud debido a las sustancias químicas que se añaden a los alimentos tales como aditivos, conservantes y saborizantes<sup>432</sup>. Por otra parte, la biotecnología presente en los procesos alimentarios más recientes, no provocan más confianza puesto que no es factible conocer adecuadamente los componentes utilizados.

Jesús Contreras en su artículo “Los aspectos culturales en el consumo de carne” afirma: *“Los consumidores piensan que la tecnología está más al servicio del productor, del transportista, del vendedor que al servicio de sus papilas. Asimismo, la “artificialización” y el desconocimiento de los modos de fabricación provocan en el consumidor incertidumbre y desconfianza. La “industria alimentaria” trastoca la relación del hombre con su alimentación. Se pierde el ciclo de producción de los alimentos”* (2002:246).

El caso más alarmante fue el de las llamadas “vacas locas”(enfalopatías espongiformer transmisibles) surgido en el Reino Unido, seguido de la “fiebre del pollo” asiática o la más reciente gripe aviar. Destaca, igualmente, el uso ilegal de hormonas para el engorde artificial del ganado, casos de intoxicación por clenbuterol, etc.

Estados Unidos llega más allá con la difusión de los cultivos transgénicos, mediante los cuales se altera la producción agrícola. En la Unión Europea los productos que contengan transgénicos serán liberados para la comercialización después de un aval de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria; piensos para animales, aceites vegetales, semillas y derivados que tengan más del 0'9% de transgénicos precisarán tener rótulos con esa información. Fabricantes de materias primas y productos alimenticios tendrán que informar del uso de transgénicos en todos los segmentos de la cadena productiva.

Desde 1989 Europa ha prohibido la entrada de carne estadounidense en su territorio por el uso que de hormonas y antibióticos lleva a cabo en su crianza.

Todos estos problemas han conducido a que los productos locales sean más valorados por la población europea, fundamentalmente, que los globales.

Los productos tradicionales se revalorizan al ser vistos por la sociedad como productos más sanos, naturales y sabrosos. Se prefiere lo local a lo global, lo artesanal a lo industrial.

## 2.- Seguridad alimentaria en el llamado Tercer Mundo.

Un refrán árabe expresa: “no hay nada mejor para la comunidad que comer de lo que siembra y vestirse de lo que fabrica” (لا خير في أمة تاكل مما لا تزرع وتلبس مما تصنع).

Hace referencia al segundo significado de “seguridad alimentaria” o *al-iktifa*: *al-dha:ti*: (الاكتفاء الذاتي).

<sup>431</sup> Fischler aporta para este tipo de alimentos el término O.C.N.I.'s (objetos comestibles no identificados), (1995:209).

<sup>432</sup> Cuando se desconoce la composición de los alimentos adquieren el nombre simbólico de “*Frankenstein food*”.

El mundo árabe pertenece al llamado “Tercer Mundo”. Sus sociedades se caracterizan por estar muy urbanizadas, con ciudades débilmente industrializadas y zonas rurales en crisis<sup>433</sup>. Ello ha llevado a un fracaso en el sector agrícola con una creciente dependencia alimentaria y tecnológica.

Históricamente *“el bajo nivel de los rendimientos y de la productividad y la dimensión limitada del excedente agrícola estaban enmascarados por el volumen relativamente reducido de las poblaciones, su dispersión en el espacio y el bajo nivel de consumo de la mayoría. Los trastornos sufridos por las sociedades del mundo árabe en la época contemporánea, el crecimiento demográfico, la urbanización, le mejora de las rentas medias y el cambio de las formas de consumo sacan a la luz la debilidad del potencial agrícola de la mayor parte de los países”*(Amin y Yachir, 1989:120).

Todos los países árabes<sup>434</sup>, unos más que otros, son grandes importadores de alimentos. A las importaciones tradicionales de té, café, azúcar o aceite se ha sumado la importación de productos históricamente presentes en su agricultura, en especial, los cereales, base de la cocina árabe, pero también de legumbres, patatas, productos lácteos, etc.<sup>435</sup>

Las exportaciones tradicionales se mantienen (dátiles, algodón, aceite, etc.) desarrollándose otras nuevas (verduras, hortalizas, etc.). No obstante, la economía agrícola se degrada. *“El mundo árabe actual está sometido desde hace tiempo a una gravísima crisis alimentaria que hace inútiles casi todos los esfuerzos que se ponen en práctica para contrarrestarla y la gran mayoría de las soluciones que se proponen para superarla. Bichara Khader ha puesto un título muy expresivo para definirla: “una de cada 2 calorías que consume la población árabe es importada”. Ello expresa también el grado de dependencia exterior de esta población, su autodesvalimiento. Sin lo que le llega de fuera, sencillamente, y en las condiciones que desde fuera le imponen, no podría subsistir”* (Martínez Montávez, 1997:88).

Se tiene que hablar de un déficit alimentario. La demanda y el consumo de la población son muy superiores a la producción agrícola.

La situación llega a ser tan grave que Pedro Martínez Montávez citando las palabras de Adil Al-Baltayi afirma: *“la región árabe es actualmente en el mundo, y por encima de cualquiera otra región en crecimiento, la que más se apoya en las importaciones alimenticias”* (1997:88). *“A escala regional, la disponibilidad de tierra per cápita sigue*

---

<sup>433</sup> *“(Los árabes) Eran débiles en recursos materiales, y seguirían siéndolo aún después de la victoria ya que su mundo estaba basado en la agricultura y el pastoreo, sin minerales de los que echar mano, por lo que nunca podrían disponer de armamento moderno. De haber sido de otro modo, hubiéramos tenido que pensárnoslo dos veces antes de atrevernos a evocar en pleno Oriente Medio un movimiento nacional de tan considerable vigor”* (Lawrence de Arabia, 1999:131).

<sup>434</sup> Sólo la República de Siria, con un modelo económico que se podría calificar de “socialista” supondría una excepción. Siria intenta que la producción y el consumo se constituyan como una especie de círculo cerrado.

<sup>435</sup> Trigo, azúcar y carne son los tres productos más relevantes en los países árabes orientales.

*siendo alta en América Latina y más que adecuada en África subsahariana. Las situaciones más preocupantes se dan, y se agudizan en Oriente Próximo y en el sur y el este de Asia*” (Smil, 2003:43).

El mundo árabe e islámico es consciente de la importancia de la seguridad alimentaria. Por ello, en el *Summary of the Proceedings of the Seminar on food security in the Muslim World*, sumario de las conferencias que sobre la seguridad alimentaria tuvieron lugar entre el 5 y el 7 de diciembre de 1987 en Ammán se puede leer: “*On note de plus ces derniers, que la sécurité alimentaire est un pilier dans la structure de sécurité des nations et que la dépendance politique est en danger en son absence*” (1988:165).

El concepto de “seguridad alimentaria” no sólo hace referencia al problema de asegurar que existan los alimentos sino que tiene que ver también con dónde se producen y la garantía que lleguen a todos los lugares que deben.

El príncipe Hasan de Jordania, en las referidas conferencias expresa: “*Le phénomène frappant des 46 pays Islamiques, à l’exception de trois pays (la Malaisie, la Turquie et le Pakistan) en manque de denrées alimentaires, démontre la dimension du problème. (...) Il est vraiment choquant de constater que les deux grandes famines dans l’histoire contemporaine dans lesquelles, des millions de gens étaient morts de faim, ont eu lieu dans des pays Islamiques*” (Ibidem:168).

## 2. GLOBALIZACIÓN ALIMENTARIA EN AMMÁN

Ammán está inmersa en la globalización mundial con consecuencias varias. Jordania, como el resto del mundo árabe, vive un momento de inflexión y de aculturación en sus hábitos alimentarios<sup>436</sup> con una notable modificación de los mismos.

Los hábitos alimentarios no son estáticos sino que se sitúan en un continuo desarrollo. Como las lenguas o las identidades, nacen, evolucionan y mueren, siendo consecuencia de diversos factores<sup>437</sup>.

Hoy cabe hablar de la globalización, como un proceso que engloba un conjunto de factores que afecta de forma definitiva y profunda los hábitos alimentarios mundiales. “*Els hàbits alimentaris es definiesen o redefiniesen en els processos de construcció i reconstrucció de les identitats, i soviet enfront la modernització, reinterpretada diferencialment al llarg de la seva implantació*” (Millán, 2000a:7).

---

<sup>436</sup> Margaret Mead los define: “*(...) los hábitos alimenticios son las elecciones efectuadas por individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimenticios posibles*” (De Garine, 1988:643).

<sup>437</sup> Recordar los factores condicionantes de la alimentación agrupados en tres niveles, vistos en el capítulo IV: infraestructural, estructural y supraestructural.



Para la modificación de los hábitos alimentarios se destaca: el desarrollo económico, diversidad alimentaria, desarrollo de la tecnología alimentaria doméstica (especialmente el frigorífico y congelador), cocina sofisticada, aumento de la vida urbana con pérdidas concomitantes de la rural, incorporación de la mujer al trabajo laboral no doméstico (Mataix Verdú, 1998:43).

A través de los puntos que se estudian a continuación, se descubre este proceso de inflexión en los hábitos alimentarios en Ammán, proceso incipiente pero que avanza a pasos agigantados. Nos encontramos en una situación semejante a la que vivió España en la década de los setenta, pero de un modo más acusado.

## 2.1. Trastornos alimentarios culturales

En el mundo árabe se ensalza el hedonismo: el árabe no come para vivir, vive para comer.

El único trastorno alimentario que en la actualidad se descubre en Ammán es la obesidad. La anorexia es una enfermedad poco manifiesta.

Casi no se siguen regímenes alimentarios. Suelen ser las mujeres más jóvenes quienes lo hacen y este puede ser llevado a cabo tanto para adelgazar, como para engordar, puesto que el modelo de belleza árabe, símbolo de la fecundidad, es el de una chica rellenita y con curvas<sup>438</sup>.

*“Es importante el aspecto físico, pero yo nunca he hecho régimen. Es importante tanto como la manera de ser. La persona tiene que ser normal.”*<sup>439</sup>

Esta otra informante al hacer régimen cambia de idea:

*“Yo sólo hice una vez régimen por un solo día, luego desistí. Eso me hizo ver que no es importante si adelgazaba o engordaba.”*<sup>440</sup>

La siguiente informante es de las que desea engordar. Ella pesa apenas 45 kilos, midiendo un metro y medio:

*“Sí me importa el físico. Algunas veces intento engordar pero no puedo. Nunca he hecho régimen, quiero engordar pero*

---

<sup>438</sup> "Qasim" (قسم) es la palabra que se usa en árabe para referirse al corte del cuerpo. Significa "parte o división" (Corriente: 1991:623).

<sup>439</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>440</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán este, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).

*así estoy bien. Si como mucho dulce no tengo miedo de engordar porque sé que no voy a engordar.*”<sup>441</sup>

Lo mismo manifiesta esta otra joven:

*“Si veo que engordo me gustaría hacer régimen. De todos modos ahora lo que me gustaría es comer más para engordar.*”<sup>442</sup>

En su contra una joven con claros síntomas de obesidad afirma:

*“Yo sí llevo a cabo un régimen especial. No como nada de grasas He hecho muchos regímenes pero los he abandonado. Lo que hago normalmente es no comer nada de arroz y de pan cuando los hago. Por ejemplo, para el desayuno tomo tomate y pepino, para la comida atún sin aceite y con limón y para la cena un vaso de naranja natural. Es un régimen que debe hacerse durante 40 días. Me lo ha recomendado mi entrenador de taekondo. Me dejan comer también un poco de chocolate, a mí me encanta el chocolate y las patatas fritas de bolsa. Así, adelgacé cinco kilos.*”<sup>443</sup>

Pero existen regímenes personales más estrictos.

*“Por salud puedo hacer régimen. De hecho hago mucho régimen. Una vez estuve haciendo régimen 6 días sólo a base de té. Tengo adición al té, si no bebo té me duele la cabeza. Puedo beber unos 50 vasos de té, 2 teteras de dos litros. Siempre bebemos té con todo, con salvia, menta, laurel.*”<sup>444</sup>

Esta otra joven nos muestra sus razones por las que se preocupa por su peso:

*“Sí, hago régimen. Antes de la boda hice mucho régimen. Desde 1996 tengo que tomar cortisona por lo del asma y por eso me engordé. Pero la comida que tienes que comer*

---

<sup>441</sup> I-48 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>442</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>443</sup> I-5 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramallah, nivel económico medio).

<sup>444</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

*cuando estás gordita no es buena, lo mejor es comer de la misma comida pero menor cantidad.*”<sup>445</sup>

Entre los hombres la tendencia es la de intentar engordar aquellos que están delgados o la de adelgazar los más gordos siempre arguyendo razones de salud. Así, el siguiente informante con un peso más que normal, afirma, en cambio:

*“Nunca he hecho régimen porque estoy delgado. Tengo una naturaleza de cuerpo que me permite comer mucho y no engordar. Siempre busco lo que engorda.”*<sup>446</sup>

Otros:

*“Yo hago mucho régimen por razones de salud. Conozco a mucha gente que en Jordania tiene diabetes, como yo. Por eso, hay algunos alimentos determinados que no puedo comer.”*<sup>447</sup>

*“Para mí el aspecto físico está muy relacionado con la salud. Yo nunca he hecho régimen. Recuerdo que cuando estaba estudiando en Alemania adelgacé 15 kilos al cambiar la dieta.”*<sup>448</sup>

Hacer deporte en ocasiones es importante:

*“Yo nunca he hecho régimen, pero por la mañana muy pronto siempre me voy a andar.”*<sup>449</sup>

Los ammaníes en general son bastante sedentarios, lo que les hace parecerse más a la gente del Golfo que a la de Siria o de Líbano<sup>450</sup>. El único deporte que realizan se limita a acudir alguna vez por semana a alguno de los múltiples gimnasios que se pueden encontrar en cualquier barrio de la ciudad.

Destaca este informante que hace una comparación con el pasado:

*“Antes si alguien estaba delgado le decían “estás malo”. Hoy hay muchas enfermedades relacionadas con la gordura.”*

---

<sup>445</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

<sup>446</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>447</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>448</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>449</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años, estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

<sup>450</sup> En Ammán es muy difícil pasear por las calles. Este hecho contrasta con Damasco o Beirut, ciudades que se asemejan más al modelo europeo.

(Siguiendo la tradición árabe de una población que privilegia el género de los cuentos ejemplifica lo que dice con un cuento sobre los osos y su capacidad de retener la grasa). *Nosotros como seres humanos tenemos que tener en cuenta eso. Es mejor no cenar pesado. Es mejor algo ligero como un pepino, queso, huevos, etc. A mí lo que me gustan son las mujeres más bien delgadas. Me acuerdo de cómo mi mujer, con la que me casé cuando ella tenía 14 años, era muy delgadita, usaba la talla 36 pero ahora usa por lo menos diez tallas más.*<sup>451</sup>

Esta declaración da pie para hablar de una realidad que ocurre en la actual Ammán. La chica antes de casarse se preocupa en exceso por su aspecto corporal, su peso, va a la peluquería para mimar su cabello, se hace la manicura o pedicura y, fundamentalmente, se depila todo su cuerpo. Si no es muy religiosa, se maquilla y perfuma en ocasiones de una manera muy exagerada.

Pero esta situación cambia drásticamente cuando se casa. Una vez conquistado el matrimonio y un marido que le proporcione el estatus al que aspira, el culto por el aspecto físico desaparece. Son pocas las mujeres que se siguen preocupando por él. La tónica general es el abandono generalizado del cuerpo por parte de la población femenina casada<sup>452</sup>.

Este y otros hechos explican que el Gobierno jordano<sup>453</sup>, ofrezca unas cifras de sobrepeso que engloban a un 73% de su población, la mayor parte de ella perteneciente al sexo femenino.

Pero esta obesidad es bien vista, generalmente, por el sector masculino, el cual prefiere mujeres rellenitas, e incluso gordas para un español de principios del siglo XXI. Simplemente el modelo de belleza es diferente. Ello explica que los trastornos culturales asociados a la alimentación, como anorexia y bulimia, estén muy poco presentes en la sociedad de Ammán<sup>454</sup>.

---

<sup>451</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>452</sup> En el mapa que ofrece el artículo de Cathy Newman: "Why are we so fat?" (2004), se descubre la obesidad de la población femenina en Jordania. Cabe destacar la diferencia con la mujer libanesa, para la cual es sumamente importante el aspecto físico después del matrimonio por miedo a perder su marido.

<sup>453</sup> Reflejados por el Ministerio de Salud en su *Porcentaje de la expansión de las condiciones de peligrosidad en las enfermedades eventuales en 2004 en Jordania basándose en las mediciones del laboratorio* (2005). La F.A.O. ofrece, no obstante, la cifra de un 34'3 % de la población en el caso de Jordania para el año 2008: *The state of food and agriculture 2013*: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e07.pdf>>.

<sup>454</sup> Al ir a preguntar a los órganos de Gobierno jordanos pertinentes para el conocimiento de este tema, estos siempre me remitieron a las clínicas privadas. La anorexia y la bulimia son temas tabú entre la población. Las cifras no pueden ser muy altas por lo que he constatado en mi contacto diario con la población durante estos años. Es significativo que entre las numerosas personas a las que pregunté sólo dos afirmaron conocer a alguien con problemas de anorexia o bulimia siendo ambas de una clase social alta. Destacar igualmente lo que me relató uno de los jóvenes entrevistados sobre el caso de una amiga suya que se había unido los dientes para no comer



Fuente: < <http://www.mahjoob.com/en/archives/view.php?cartoonid=1747&Y=2006&M=03> >

En esta caricatura se puede leer: “*El rico y el pobre antes. El rico y el pobre ahora*”. Mientras que en la parte de la derecha se descubre a un árabe de clase social alta gordo vestido con la ropa tradicional de la época otomana, en la izquierda el rico es delgado puesto que dispone del dinero que le permite ir a un gimnasio y estar en el peso que impera tras el cambio cultural de la segunda mitad del siglo XX. El pobre aparece, sin embargo, como la persona a la que le era difícil comer en épocas históricas anteriores, pero que en la actualidad come tan mal (comida basura) que lo que engulle le hace engordar.

Las campañas publicitarias dirigidas a reducir los kilos de más, están centradas en diversos gimnasios y centros de salud, situados muchos de ellos en la parte *oeste* de la capital, zona más rica. Veamos un ejemplo sobre este tema aparecido en la prensa jordana:



Fuente: Al-Mumtaz, 17/2/2004, p.4

mucho y así no engordar. No me he encontrado, tampoco, casos de ortorexia, es decir obsesión patológica por consumir una dieta saludable.

Publicitado por la empresa Optimum nutrition, en él se lee: “¿Acaso quieres llegar al peso ideal? No existe una solución mágica, sólo un camino científico. Establecer el peso ideal (BMI<sup>455</sup>)- personificar el problema, un estudio del estado de salud, un estudio de los hábitos alimentarios, un estudio de la relación entre el peso y porcentaje de grasas relacionado con la edad y altura – elección de los suplementos apropiados para cada caso (aumento o disminución de peso)- preparación de un programa de nutrición diario con las calorías estudiadas según cada caso, bajo la supervisión de especialistas en nutrición – práctica de actividad y límites corporales para luchar contra la flacidez y la celulitis según los datos alimentarios – continuación semanal con los datos alimentarios junto a citas previas”.

Hay quienes llevan a cabo dietas con prescripción médica.

“Sí, he hecho muchas veces régimen guiado por médicos, pero no conozco casos de bulimia o de anorexia entre mis amigas”.<sup>456</sup>

Este otro muchacho recuerda:

“Cuando estaba estudiando sí que le otorgaba mucha importancia al físico pero ahora no mucho. Voy al gimnasio por razones de salud no porque quiera estar musculoso o quiera adelgazar. Régimen lo he hecho y lo hago. Lo que me gusta hacer es comer sano. Intento comer lo que no engorda.”<sup>457</sup>

No obstante, influenciados por la globalización cultural occidental que penetra a través de la televisión, el modelo de belleza más tradicional árabe en el que imperan mujeres con curvas, bastante marcadas, empieza a modificarse<sup>458</sup>.

Es ahora cuando está empezando a darse el proceso de cambio, sin llegar al grado de los países occidentales.

---

<sup>455</sup> BMI son las siglas de *body mass index* una medida que toma la relación peso altura para descubrir la obesidad.

<sup>456</sup> I-9 (Mujer beduina, musulmana de 55 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, siria de la zona del Huran, nivel económico medio).

<sup>457</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>458</sup> Desde la religión musulmana se recomienda un término medio. En la Sura 6 o la de *Los Rebaños* se dice: “(141) Él es Quien ha creado huertos, unos con emparrados y otros sin ellos, las palmeras, los cereales de alimento vario, los olivos, los granados, parecidos y diferentes. ¡Comed de su fruto, si lo tienen, pero dad lo debido el día de la cosecha. ¡Y no cometáis excesos, que dios no ama a los inmoderados!” (Traducción de Cortés, 1999: 186).

El consejo aristotélico *in medio virtus* es también pronunciado por los ammaníes, *je:r al-omu:r wasaṭ-ha: (خير الامور وسطها)*.

## 2.2. El papel de la mujer y el hombre en la cocina

Fruto del avance de la modernidad, la mujer ammaní ha empezado a trabajar e introducirse en campos lejanos a los familiares, pese a que éste sea un hecho no bien visto en la sociedad árabe tradicional.

Desde el punto de vista alimentario, sin embargo, es preferible que algún miembro de la pareja permanezca en casa al cuidado de las labores familiares entre las que destaca la educación de los niños y con ella la educación alimentaria. Esta podría ser una tarea ejercida tanto por el hombre como por la mujer aunque en las sociedades árabes siempre es desempeñada por la mujer.

El profesor jordano Subhi Qasem muestra esta realidad en el *Summary of the Proceedings of the Seminar on food security in the Muslim Worl* (1988:58): “*Women play a major role in food production in the majority of Islamic countries. Women, on the other hand, are the utilizers and often involved in family food purchases and meal preparation. The Islamic academy of Sciences recommends that:*

- a) *All Islamic countries give more recognition to the role of women in the production, utilization, marketing and home economics of food. Women should consequently be more involved in all matters released to food production whether it is planning, resource allocation on implementation of food production activities.*
- b) *All Islamic countries should develop educational opportunities especially in home economics so that women may improve their capacity in the rationalization of food consumption.”*

En la sociedad actual jordana la mujer lleva a cabo numerosas labores alimentarias en casa, tales como la conservación, cocinado y servicio de los alimentos.

El aprovisionamiento<sup>459</sup> y el reciclaje de los mismos, son tareas generalmente reservadas al hombre. Destaca, sin embargo, tal y como veremos, que cocinar es una labor que en muchas ocasiones comparten los dos sexos.



Fuente: Autora

<sup>459</sup> Es la mujer, sin embargo, la que suele decidir qué comprar puesto que es ella la que cocina.

*“Cocinamos mi mujer, Um Saif, y yo normalmente. Yo soy un gran cocinero. Cocino de todo, los días que está libre la cocina. Aprendí en el ejército. Allí cocinaban de todo. Había un cocinero y yo le ayudaba.”*<sup>460</sup>

Algo parecido expresa este joven:

*“Generalmente cocina mi madre. Yo cocino cosas como el 'alla:ye (tomate frito con o sin carne, cebolla, ajo, pimientos verdes o guindillas), macarrones, lentejas, huevos. Todo lo aprendí viendo cocinar a mi madre. A mí, me gustaría aprender a cocinar más cosas. Cocino cuando mis padres no están y tengo que dar de comer a mis hermanos.”*<sup>461</sup>

Los hombres suelen ayudar a la mujer en las tareas de la casa si está no puede hacerlo<sup>462</sup>:

*“Yo sólo cocino si mi mujer está enferma. Ayudo cuando hay ocasiones especiales. Fui yo el que enseñé a mi mujer a cocinar. He sido cocinero en diferentes restaurantes de Kuwait. Cocinaba todo tipo de comidas árabes. Aprendí de mi madre. A mí me gustaba mucho ayudarle. Eso fue a los 9 años de edad. A esa edad es cuando empecé a interesarme por la cocina. Recuerdo que lo primero que cociné fue un 'alla:ye bando:ra y me salió muy bien.”*<sup>463</sup>

Hay que decir que este hombre se casó con su prima, con la que se lleva diez años. Se casaron cuando ella tenía catorce. Algo similar ocurre con este otro informante:

*“Cocino de todo. Cuando mi mujer está enferma yo cocino. Aprendí sólo.”*<sup>464</sup>

En numerosas ocasiones, el vivir solos hace que los hombres aprendan a cocinar:

*“Mi madre es la que cocina. Yo sé cocinar un poco porque en Líbano aprendí cuando tenía 23 años. Cocinaba*

---

<sup>460</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>461</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino-transjordano, nivel económico bajo).

<sup>462</sup> Uno de mis informantes afirma que *“la mujer que tiene la regla no debe de cocinar porque su predisposición hacia la comida no es la misma. No cocina de la misma forma porque está cansada”*. I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona *este* de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).

<sup>463</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>464</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).



*macarrones porque era muy fácil. También ba:miye (ocra), judías blancas, una vez ma'lu:be y muchas ensaladas. La primera vez compré un kilo de judías y se hincharon mucho. Luego aprendí. Aprendí solo. Fue toda una experiencia.”*<sup>465</sup>

Similar es lo que ocurre con el siguiente informante que hasta la actualidad vive solo con su hermano en la casa familiar. Sus padres se encuentran en Estados Unidos esperando el pasaporte americano:

*“Yo soy el que cocina. Aprendí en Turquía. Una vez hice una apuesta en el billar. Si perdía tenía que hacer una ma'lu:be. Perdí, así que hice la ma'lu:be. Mi amigo en la cocina me iba diciendo cómo se iba haciendo. Nunca he hecho mansaf. La comida turca se parece mucho a la nuestra.”*<sup>466</sup>

Llama la atención de que la *ma'lu:be* sea la primera experiencia de mucha gente en la cocina. Quizá esté relacionado con el hecho de que es un plato que representa la identidad nacional palestina.

*“Mi mujer es la que cocina siempre, pero yo soy mejor cocinando que ella. Cocino cuando no está la mujer. Todo lo cocino excepto las hojas de parra. Aprendí porque viví solo. Aprendí de la televisión, de los libros y los experimentos que fui haciendo. Recuerdo que lo primero que cociné fue la ma'lu:be y me salió muy bien.”*<sup>467</sup>

Este otro informante cocina cuando no le gusta la comida que hay en casa:

*“Las chicas son las que cocinan en casa. Yo cocino un poco: kufita, ma'lu:be, myaddara, todas las frituras. Pero normalmente no cocino. Sólo cocino cuando las chicas no han cocinado o cuando no me gusta lo que han cocinado es entonces cuando me cocino algo. Probé solo a cocinar y luego con la experiencia lo empecé a hacer bastante bien. Cocinar es fácil no es difícil. Lo primero que cociné fue una sopa de lentejas que me salió muy bien. Es imposible que no saliera bien porque es muy fácil. También cocino mucha pasta. Me gusta la pasta pero*

<sup>465</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>466</sup> I-40 (Hombre de ciudad, católico, 33 años, estudios superiores, funcionario, barrio de Shmisani en la zona *oeste* de Ammán, palestino de la ciudad de Haifa, nivel económico alto).

<sup>467</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años, estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

*le cogí manía cuando estaba en Alemania. Es lo mejor porque es fácil de hacer y rápida. Una vez en Alemania no sabía que ponerle y le puse ketchup y mayonesa.*”<sup>468</sup>

Es un hecho que al hombre ammaní le encanta cocinar y en numerosas ocasiones lo hace para su familia o para las invitaciones familiares.

*“Normalmente cocina mi mujer, pero yo también cocino. Para mí es un hobby, me gusta mucho. Lo he aprendido de la gente. Incluso yo soy el que he enseñado a cocinar a los que entran a trabajar a casa del príncipe (uno de los primos del Rey Abdallah II). Me gusta ver la televisión y hacer como ellos. Pero fundamentalmente he aprendido de mi madre y de diferentes cocineros.*”<sup>469</sup>

Hay, también algunos hombres que no cocinan habitualmente pero a los que no les importa si tienen que hacerlo:

*“Mi madre es la que cocina. A veces le ayuda su sirvienta que es de Indonesia. Yo nunca he probado, pero me gustaría mucho aprender a cocinar. Mi padre cocinó a mi hermano que está en América, le cocinó mansaf, pero él normalmente lo único que hace es 'alla:ye con huevo.*”<sup>470</sup>

*“Normalmente no cocino, pero si tengo que hacerlo, lo hago. Cuando vivía solo en Irbid aprendí de mi amigo. Cociné 'alla:ye de tomate que no estaba mal.*”<sup>471</sup>

Destacar a este informante, el cual manifiesta la importancia de que se aprenda a cocinar:

*“Mi madre es la que cocina. Yo hago algunas veces el mezze (ensaladas, patatas con carne) o la carne a la brasa. El mansaf no es difícil. La ma'lu:be, 'edre, judías, mlu:jiyye, todo lo cocino porque estas comidas no son difíciles. Las aprendí de mi madre. Lo primero que cociné fue arroz con mlu:jiyye, el arroz no es fácil, es bastante difícil, la cuarta vez fue cuando lo*

<sup>468</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>469</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>470</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>471</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

*hice bien. La persona tiene que aprender a cocinar, es importante. Si está estudiando y vive sólo debe saber cocinar.*"<sup>472</sup>

Pero generalmente son las mujeres las que cocinan, las más mayores y las jóvenes.

*"En casa cocinamos las mujeres mayores, las más jóvenes sólo cuando es necesario. Yo aprendí de mi madre. Las jóvenes han aprendido de ver cocinar a sus madres y también de los programas de cocina que salen en las cadenas del satélite y, a veces, de los libros. Los niños no cocinan nada".*<sup>473</sup>

Esta mujer vive en casa de su hermano de leche y su familia. En la misma casa habitan siete mujeres y cuatro hombres, son siempre ellas las que cocinan.

Se suele aprender a cocinar antes de casarse. En este aspecto, las generaciones más mayores aprendieron antes porque se casaban a edades más tempranas. En la actualidad la edad en la que una muchacha contrae matrimonio ronda los veinticinco años. Hasta hace relativamente poco era a los quince<sup>474</sup>.

La siguiente informante está al cargo de su familia, de dos hijas y de un hijo desde que hace poco menos de dos años muriese su marido:

*"Yo soy la que cocino en casa. Aprendí viendo a mi madre. Le ayudaba cuando cocinaba. Recuerdo que empecé a cocinar cuando tenía quince años, en el momento antes de casarme."*<sup>475</sup>

Algo parecido reflejan estas informantes, la primera de ellas viuda también:

*"Yo soy la que cocina siempre. De mis hijas, la primera no sabe cocinar, las otras dos, más pequeñas, sí que cocinan. Yo me casé con catorce años y aprendí a cocinar viendo a mi suegra. No aprendí de mi madre, quien tenía nueve chicas y seis chicos, siempre era su madre la que cocinaba. Mi madre sí que nació en Siria así que solía cocinar muchas comidas propiamente sirias. Yo lo que hago es comprar las especias de*

<sup>472</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>473</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>474</sup> En el año 2002 el porcentaje de mujeres casadas precozmente en Jordania (de 25 a 19 años) fue del 6%. (Veira, 2010:166). Por otra parte, la edad media del primer matrimonio en la década de los sesenta pasó de 21 años para las mujeres y 26 para los hombres, a 25 años para las mujeres y 28 para los hombres en la década de los ochenta (Veira, 2010:171).

<sup>475</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

*Siria, me gustan más que las jordanas. Como mi suegra era de Salt yo cocino más como ellos. Recuerdo que mi marido, a veces lo que hacía era cocinar un 'alla:ye de tomate.'*<sup>476</sup>

*“Yo soy la que cocino. Tengo cuatro hijas pero ninguna cocina. Ahora cuando vaya quince días a Palestina, Rima (su hija mayor) será la que cocinará. Para aprender veía a mi madre cuando tenía catorce o quince años y le ayudaba. Luego veía a mi suegra y así aprendí. Tengo libros de cocina y veo la televisión. Me gusta probar en la cocina. En 1974 fue la primera vez que probé a cocinar. Cociné ma'lu:be. Nosotros vivíamos en Libia y la hicimos porque a mi marido le gustaba mucho la ma'lu:be. Él sólo me ayuda a lavar las verduras. Le gusta hacer membrillo, también corta los ajos.”*<sup>477</sup>

Destaca la siguiente mujer, quien una vez que sus hijos varones se han casado y al vivir sus nueras con ella, hace que sean éstas las que cocinen:

*“Aprendí de mi madre cuando tenía nueve años. Yo me casé con doce años. Mi marido pertenece a mi familia. Ahora son mis nueras las que cocinan en casa. Son ellas las que hacen todo. Yo ya no hago nada. Y mi marido es el que hace el pollo y la carne a la brasa. Él sabe cocinar muy bien porque cocinaba en el ejercito.”*<sup>478</sup>

Entre las jovencitas se observa más la globalización en las comidas escogidas a la hora de cocinar.

*“Mi madre es la que cocina, pero si tengo vacaciones lo hago yo. Aprendí yo misma. A mí me gusta mucho cocinar es algo que depende de tu carácter. Puedo preguntar a mi madre o puedo hacerlo viendo lo que sale en la televisión. La primera vez que cociné fue ma'lu:be, me salió muy bien pero hice mucha. Tenía entonces 19 años. Ahora hago de todo, comida árabe y extranjera.”*<sup>479</sup>

---

<sup>476</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>477</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>478</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>479</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio). He podido comprobar que es una de las mejores cocineras.

*“Mi madre es la que normalmente cocina. Yo cocino macarrones, ma’lu:be, patatas. Lo que hago, si ella no puede, es llamarla para que me diga qué es lo que tengo que cocinar y lo cocino.”*<sup>480</sup>

La siguiente informante es de padres divorciados. Ella vive con su madre y sus hermanos:

*“Mi madre es la que casi siempre cocina. Yo lo hago cuando estoy de vacaciones y no tengo que estudiar, me gusta. Cocino de todo. Me gusta especialmente la myaddara. Aprendí de mi madre y de la televisión. Cuando tenía trece años empecé a cocinar. Cociné por primera vez pasta y me salió bien porque la pasta es muy fácil. Me gusta mucho la pasta. Mis hermanos, sin embargo, no cocinan nada.”*<sup>481</sup>

La siguiente joven vive sola con sus hermanas en un piso, mientras que sus padres viven en otro:

*“Yo cocino siempre. Aprendí de la televisión, de revistas y a veces pregunto a mi madre o a mi hermana. Cuando acabé la universidad era muy buena cocinando. Antes cuando estaba en la universidad sólo cocinaba pasta porque mi familia no la hacía y a mí me gustaba. Lo primero que cociné fue pasta y me salió bien. Es curioso que cuando cocino por primera vez siempre me sale bien.”*<sup>482</sup>

Como dato llamativo esta chica de sólo trece años que dice:

*“Sólo cocino macarrones, cuando crezca cocinaré más cosas, ahora no.”*<sup>483</sup>

La siguiente joven de un nivel económico más alto, se refiere más a comidas llegadas de fuera:

*“Cocina mi madre o la chica que trabaja para nosotros. Yo cocino muchas comidas como el beef stroganoff (plato de*

---

<sup>480</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>481</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>482</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>483</sup> I-20 (Mujer campesina, musulmana, 13 años, cursando estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, transjordano-palestina, su padre es transjordano y su madre del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

origen ruso), *pasta, mlu:jiyye, noodles, hojas de parra, calabacines rellenos. Aprendí de mi madre hace unos ocho años. Pero también miro libros, la televisión o internet.*”<sup>484</sup>

Esta informante muestra una realidad en la sociedad árabe:

*“Yo soy la que cocina y si no estoy cocina la chica (una cingalesa que tiene a su servicio). Aprendí con mi madre. También me gusta ver la televisión o preguntar a mis amigas. Me gusta mucho cocinar y probar cosas nuevas.*”<sup>485</sup>

Es significativo que la clase alta y gran parte de la clase media disponga en sus hogares de chicas de servicio procedentes de Filipinas, Indonesia y Sri Lanka. El orden de prestigio es el nombrado, esto es las filipinas son las más valoradas y las cingalesas las menos. Estas mujeres llevan a cabo diferentes labores que van desde la limpieza de la casa, al cuidado de los niños o el cocinado<sup>486</sup>. No obstante, siguen siendo numerosas las familias que prefieren que la cocina sea el feudo de la mujer o del hombre propietario de la casa. Al ser su campo no suelen permitir a la ayudante del hogar cocinar.

*“Mi madre y la chica que trabaja en la casa son las que cocinan. La chica es musulmana y por eso es limpia. La última lleva cuatro años con nosotros. A veces cocina las cosas tradicionales de su país y son cosas que pican, mi padre las come. Cocina todas las comidas árabes que le ha enseñado mi madre. No le ha enseñado las comidas circasianas. Mi madre normalmente no cocina comida de sus orígenes pero puede.*”<sup>487</sup>

El hecho de que la chica sea musulmana hace que conozca las reglas de limpieza que el Islam impone en la cocina.

Algunas mujeres prefieren cocinar ellas. Así esta mujer, perteneciente al grupo de jordanos procedentes de Kuwait expresa:

*“Siempre soy yo la que cocina, la chica nunca. Cuando estaba en la universidad aprendí de mis amigas. De mi madre*

---

<sup>484</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona oeste de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).

<sup>485</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>486</sup> Es destacable la situación de abuso que este tipo de mujeres sufre en el mundo árabe.

En el caso de Jordania se ve documentado y estudiado en el informe *Domestic Plight. How Jordanian Law, Officials, Employers, and Recruiters Fail Abused Migrant Domestic Workers* <[http://www.tamkeen-jo.org/download/domestic\\_plight.pdf](http://www.tamkeen-jo.org/download/domestic_plight.pdf)>.

<sup>487</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona oeste de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

*poco. De los libros de cocina, de la televisión a veces, siempre hay trucos que debes de saber. También hay que tener en cuenta que los alimentos son diferentes de país a país. Por ejemplo, la harina para hacer las mo'ayana:t (especie de minipizzas) en Jordania y en Kuwait es muy diferente.*"<sup>488</sup>

Se puede comprobar que aprender a cocinar o la adquisición del saber alimentario en la sociedad jordana, va desde la clásica transmisión oral e imitación de los padres, especialmente de la madre, o de algún otro pariente de la familia, como puede ser la suegra, hasta los nuevos canales de transmisión; libros especializados en el tema que se pueden adquirir en cualquier librería o puesto callejero del país; programas de televisión que se emiten diariamente en diferentes cadenas árabes como la M.B.C., L.B.C., *Fatafeat*, etc.; internet. Hay incluso quien lo adquiere preguntado a los cocineros de los diversos restaurantes de comida étnica o internacional establecidos en la capital.

En la siguiente foto se descubren algunos de los libros que se venden en Ammán hoy en día. Se ven desde los dedicados a los dulces, a los que son tan aficionados los árabes, como los de dieta sana, de comidas orientales, etc.



Fuente: Autora

En esta otra foto, una de mis informantes me muestra el cuaderno en el que ella va escribiendo fielmente las recetas que le interesan, incluyendo, incluso, fotos.



Fuente: Autora

<sup>488</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

Un hecho plausible en la sociedad es que las jóvenes aprenden a cocinar a edades más tardías que antes, tal y como se ha expuesto antes. Su incorporación masiva a los estudios y el sobreproteccionismo de la sociedad y de la familia a la mujer, está provocando que ésta en muchas ocasiones se case sin saber hacerlo. Será después del matrimonio cuando tendrá que empezar a aprender o bien recurrir a “los alimentos-servicio”. La asistenta de Asia también puede solucionar este problema aunque para ello, se necesite tener una disponibilidad económica holgada.

Es este un fenómeno que está empezando a manifestarse ahora poco a poco en la sociedad ammaní.

*“Yo no cocino nada. Sólo sé hacer macarrones y patatas.”*<sup>489</sup>

Algo parecido expresa esta otra:

*“La que cocina siempre es mi madre. Yo cocino muy poco, sólo macarrones. No tengo tiempo para cocinar.”*<sup>490</sup>

Esta chica casada recientemente dice:

*“A veces cocino yo, pero si tengo universidad, lo hacen mi madre o mi suegra. Yo aprendí a cocinar un poco antes de casarme. Mis hermanos cocinan mejor que yo. Aprendí yo misma viendo a mi padre y a mi madre.”*<sup>491</sup>

Esta otra informante declara abiertamente que no sabe cocinar, ni manifiesta interés por ello:

*“Mi madre es siempre la que lo hace. Yo no sé cocinar nada de nada.”*<sup>492</sup>

Las siguientes dos estudian en el extranjero, la primera en Canadá y la segunda en Inglaterra, la cocina es algo que no les importa:

*“Yo no cocino, lo único que hago es café turco. Mi hermana sí cocina, ella hace fatte de pollo (pollo, arroz, yogurt y canela), mlu:jiyye, pollo relleno y más comidas.”*<sup>493</sup>

---

<sup>489</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona *este* de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

<sup>490</sup> I-33 (Mujer de ciudad, musulmana, 19 años, cursando estudios superiores, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>491</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

<sup>492</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>493</sup> I-35 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio del Séptimo Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestina, nivel económico muy alto).



*“No cocino nada. Vivo con dos amigas y es mi amiga la que cocina. Yo sólo sé hacer café turco y té.”*<sup>494</sup>

### 2.3. Producción de los alimentos

Los ammaníes consumen los alimentos de las conservas que elaboran<sup>495</sup>. Resaltar que sus técnicas de transformación de alimentos y ademanes culinarios es una tarea que los campesinos saben hacer desde hace varias generaciones, pero son aquellos venidos de Siria los que ostentan más fama en esta labor<sup>496</sup>.

Abderrahmán Munif lo rememora en su infancia: *“Aún no se había retirado el trigo cocido de las azoteas, cuando ya estaban otra vez llenas con el concentrado de tomate. Los recipientes de distintas formas y tamaños parecían pequeñas lagunas de sangre coagulada dispersas bajo el sol de Ammán. Poco a poco menguaban aquellas manchas que salpicaban todas las azoteas, y el tomate se recogía en unas cuantas vasijas. A continuación, era envasado en unos botes que se consumirían durante el invierno como ingrediente básico de las comidas.*

*Al principio, en Ammán no se sabía desecar y conservar los productos del verano. Aunque había mujeres que traían de Siria verduras secas, poco a poco comenzaron a aparecer en la ciudad ristras de quingombó y de ñoras, pues algunas ammaníes se atrevían a desecarlas junto con los calabacines, berenjenas y hortalizas por el estilo. Es cierto que al principio la inexperiencia dio pie a muchos fracasos, pero día a día Ammán fue aprendiendo cómo hacer frente al invierno y cómo superar la escasez”* (1994:247).

Entre los productos que son más preparados por los ammaníes se encuentran los encurtidos de múltiples tipos: pepinillos, pepinillos franceses (no muy consumidos en España), aceitunas, *ma'du:s* (pequeñas berenjenas rellenas de nueces, guindillas, ajos, tomate

---

<sup>494</sup> I-36 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Al-Hashemiye en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico muy alto).

<sup>495</sup> Es el llamado *mune*. Estudiado en el caso de Líbano por Kanafani.

<sup>496</sup> En el artículo “La cuisine, manger à Damas” de Jean Claude David se puede leer: *“Les modes de préparation vont du simple stockage à l’élaboration la plus complexe. Le bourghoul, le riz, les légumes secs, les épices, les corps gras, bien choisis, éventuellement triés et nettoyés sont emmagasinés dans des récipients à l’abri des insectes, des rongeurs et de l’humidité. Des produits frais sont séchés à la maison, comme la menthe, la mouloukhiyya, les bamiyés (cornes grecques), les piments, et poivrons; d’autres sont séchés et salés comme les aubergines et courgettes. La viande, surtout en montagne mais autrefois aussi en ville, peut être conservée en confit, cuite dans sa graisse: c’est le qawarma. D’autres produits sont préparés en saumure, conservés dans des bocaux, le fromage blanc frais, les fevilles de vigne. Six ou sept variétés de légumes conservés dans un mélange de vinaigre et d’eau salée seront utilisés comme condiments (mkhallal) ou (makbouss). D’autres produits sont enfin conservés dans l’huile comme les délicieux makdous d’aubergines ou d’artichauts, des oliver, du fromage (labné), surtout dans les montagnes et au Liban”* (1993:229).

verde y perejil), rabanetas, zanahorias, remolacha, guindillas, etc. Todos ellos se denominan *mujallal* (مخلل)<sup>497</sup>.



Fuente: Autora. En la primera foto se descubre el *ma'du:s* y en la segunda rabanetas y pepinillos franceses.

Se compran los productos en su temporada y se conservan.

*“Nosotros que somos sirios sí que conservamos alimentos como los encurtidos, labane, aceitunas, etc.”*<sup>498</sup>

*“Sí, hago muchas cosas: encurtido de pepino o de pimienta picante y dulce, ma'du:s, queso, aceite, todo.”*<sup>499</sup>

*“Hago aceitunas, encurtidos, aceitunas, etc. Antes hacía el queso ahora no lo hago porque mis niños no están aquí. Todo lo aprendí de mi madre.”*<sup>500</sup>

Esta última mujer, llega a preparar aceitunas y otros alimentos para todos los amigos y gente del barrio conocida<sup>501</sup>.

Los ammaníes saben en donde comprar cada uno de los productos:

*“Mi mujer prepara siempre las aceitunas, los encurtidos, el ma'du:s, el queso. Nosotros compramos el queso blando y ella lo hierva. Solemos comprar un recipiente de cinco, diez o más kilos de queso. Yo conozco a personas concretas que hacen*

<sup>497</sup> En Al-Andalus *mujallal* equivalía al escabeche que incorporaba vinagre. Juan Eslaba Galán en su libro *Tumbaollas y hambrientos. Los españoles comiendo y ayunando a través de la historia*, afirma sobre el escabeche “la receta más antigua aparece en 1222 en el *Kita:b al-Tagib* obra de un tal Muhammad al-Hasan al-Bagdadi” (1999:142).

<sup>498</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>499</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

<sup>500</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>501</sup> Recuerdo que cuando me encontraba en su casa, estaba preparando diferentes botes con olivas para las mujeres cingalesas y amigas de éstas que trabajaban en su casa. Su fin es el de ayudar a la gente con pocos recursos económicos.

*un buen queso; hay que tener en cuenta que hay mucho engaño, usan polvos. El queso se tiene que hacer con leche de cabra. El aceite de Aylún es el que utilizamos. Lo compro de un amigo ya que este amigo me ofrece confianza. Este año ha costado 16 litros 30 dinares (35 euros) pero a veces los 16 litros cuestan 50 dinares (55 euros) según la calidad de las aceitunas recogidas. El yami:d lo compro siempre de Ammán pero el caro.*”<sup>502</sup>

En las siguientes fotos apreciamos el queso conservado en agua y sal dentro de un recipiente metálico en la primera, o desecado en la segunda.



Fuente: Autora

En la siguiente foto se descubren las bolas de *yami:d* seco en un saco de tela verde junto a la sal que se usa para su realización.



Fuente: Autora

*“Siempre conservamos alimentos. Hacemos olivas verdes y negras. Las compramos en un supermercado al este de Ammán (en el zoco del Oriente Medio que está en la zona del Muqabalen). También encurtidos o ma’du:s. El aceite lo traemos de Salt que está a 29 kilómetros al noroeste de Ammán.*

<sup>502</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

*Lo compramos de una almazara. La mlu:jiyye la secamos, la oca y las hojas de parra también”.*<sup>503</sup>

La forma de conservar principalmente es con sal y agua (*tamli:h-salar*). Hay quienes echan vinagre<sup>504</sup>.

Esta informante explica cómo se hace:

*“Al principio se hierven los alimentos. Cuando hierven se quitan enseguida del agua para que se conserven duros, Luego se colocan en una bandeja hasta que se enfrían. Utilizo dos litros y medio de agua con un vaso de té de sal y lo hiervo. Es lo que hago para cualquiera de los encurtidos. Hay mucha gente que pone hojas de parra para darle amargor o pámpanos.”*<sup>505</sup>

También proporciona el modo de conservar el queso:

*“El queso lo compro en un recipiente de 18 kilos de un beduino de Aylún que va por el barrio entre marzo y abril. Luego lo conservo. Para conservarlo pongo una cacerola con agua, sal y un huevo. Doy vueltas al agua y a la sal y si veo que el huevo flota, quiere decir que esa es la medida de sal necesaria para conservar el queso. También se le debe añadir unas 4 ó 5 piedrecitas de cerecino que sirve para añadirle aroma o incluso mestika.”*<sup>506</sup>

La siguiente informante no prepara encurtidos arguyendo una razón muy simple:

*“No hago conservas porque tengo miedo de la sal.”*<sup>507</sup>

Un exceso de sal puede llegar a ser nocivo para la salud puesto que causa hipertensión arterial, provocando una afección que bloquea el funcionamiento de los riñones y enfermedades cardiovasculares. Esta mujer lo sabe porque ejerce de enfermera. No hay que olvidar, tampoco, que la población ammaní abusa en muchas ocasiones de este condimento.

---

<sup>503</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>504</sup> Se puede plantear la duda sobre si este alimento es lícito o no, puesto que se encuentra fermentado. Históricamente se aprueba su uso dado que su consumo no conlleva daños a la salud, contrariamente al alcohol. Leer a Cristina de la Puente y su artículo "El vinagre en las fuentes jurídicas mālīkīes".

<sup>505</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>506</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>507</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

Algunos alimentos se conservan en aceite de oliva, el cual los protege de la acción oxidante del aire evitando que se pudran o se agusanen. Es el medio que se utiliza para el *labane*. Otros, como las verduras se desecan, es el caso de la *mlu:jiyye*, hojas de parra, oca, etc. o las carnes y el pescado.

En estas fotos se ve el *labane* en aceite y parte del proceso de secado de las hojas de *mlu:jiyye*.



Fuente: Autora

Se conservan otros productos lácteos como el queso o el *yami:d*. Se elaboran mermeladas, salsas de tomate, etc.

*“Todos los años en la temporada de aceite, me viene este de Palestina, (no hay que olvidar que esta informante procede de un pueblo en Palestina que se llama Asira y que es una de sus zonas más importantes en producción de aceite). Las aceitunas las hago yo. El queso en su temporada también lo hago yo. Septiembre es muy importante porque es el tiempo del ma’du:s. Después en abril será la temporada del queso. También se deben de conservar las habas, las hojas de parra, la mlu:jiyye que se seca o se pone en el congelador.”*<sup>508</sup>

*“Yo siempre hago los encurtidos, el ma’du:s, la mermelada. No me gusta nada de nada comprarlos de fuera, lo hago yo porque es mucho mejor.”*<sup>509</sup>

<sup>508</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>509</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

Es tan importante el conservar ciertos productos en la cultura jordana que hasta aquellas mujeres que no son árabes pero que se han casado con algún ciudadano del país han aprendido a hacerlo.

*“Mi madre (es polaca) hace las aceitunas, los encurtidos, el ma’dus. Ella no sabía hacerlo, lo ha aprendido aquí.”<sup>510</sup>*

Hace apenas unos años la forma de conservar era diferente dada la falta de luz eléctrica que posibilitó la llegada de algunos electrodomésticos a las cocinas de los ammaníes. Con ellos, la conservación de los productos se hizo más fácil.

*“¿Había entonces neveras en Ammán? Lo más probable es que muy pocos ammaníes -¿cabría el atrevimiento de decir ninguno?- hubieran alcanzado un nivel que les permitiese el lujo de comprarse una nevera. (...) A media tarde, una multitud se congregaba en el almacén que había en mitad de aquel callejón, con la esperanza de conseguir un pedazo de hielo. La sierra no paraba de cortar barras ni un instante. Cuando uno agarraba su trozo, ya tenía dispuesto un hielo con el que atarlo para llevárselo a casa a todo correr y echarlo en el agua de regaliz. No eran los pobres los únicos que se “rifaban” los pedazos de hielo de uno o dos céntimos, también los ricos lo hacían, aunque en cantidades y momentos distintos. Los ricos lo compraban temprano y se llevaban más o menos media barra de hielo; pero sólo en Ramadán, porque durante el resto del año el almacén de hielo tenía poca actividad (...).*

*Algún tiempo después, a finales de los cuarenta, Ammán conoció las neveras, las compró, las metió en sus casas y las colocó en el salón para que todos fuesen testigos de la categoría del propietario” (Munif, 1994:250).*

Antes se recurría a conservar los productos en hielo, como atestigua este pasaje de la novela de Abderrahmán Munif. La carne se solía desecar, mientras que los productos antes vistos, se conservaban de igual forma.

La diferencia entre antes y ahora es que los ammaníes en la actualidad no tienen por qué conservar los productos si no quieren. No es ya una necesidad.

*“Mi padre compró la nevera en los años 70. Antes no era tan importante la nevera porque se compraba todo fresco. Ahora la mujer trabaja y cocina y deja la comida en la nevera. Antes era mejor.”<sup>511</sup>*

<sup>510</sup> I-33 (Mujer de ciudad, musulmana, 19 años, cursando estudios superiores, barrio de Om Muthaina en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>511</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).



*“La electricidad llegó a Ammán en 1956. Antes de eso comprábamos la carne para el mismo día y la cocinaban para ese día. Si la querían para el segundo día la cocían antes.”<sup>512</sup>*

Esta otra mujer recuerda:

*“Cuando vine de Palestina había muy poca electricidad. Cocinábamos con el babu:r (cocinilla de queroseno). Comprábamos para cada día porque teníamos miedo de que nos enfermáramos. Lo que hacíamos era secar la carne (durante unos 10 días) y la cortábamos en trozos, la poníamos en grasa hasta que se enfriara. La conservábamos de esta forma hasta que la cocinábamos más tarde. En los años 70 compramos la nevera.”<sup>513</sup>*

Destacar que antes existía un lugar en la casa especial para guardar la comida que todavía se puede observar en las casas antiguas. Era una especie de despensa, denominada en árabe *namliyye* (نمليّة). También era muy útil el trastero, una especie de cuartito, situado en la parte superior del pasillo, del baño, etc. (*sedde*, سدة).

Hoy en día, se adquieren los productos ya elaborados en los grandes supermercados, concentrados en la parte *oeste* de la capital. También en las pequeñas tiendas repartidas por toda Ammán. Por ello, los habitantes de esta ciudad están empezando a dejar de conservar, aunque es este un proceso que se inicia ahora.

La razón fundamental es el hecho de que la mujer trabaje o no se encuentre en el ambiente familiar, o simplemente que no le apetezca desempeñar esta tarea.

En la siguiente foto se puede apreciar el destacado lugar que poseen los encurtidos en la alimentación jordana, al reservárseles lugares importantes en los supermercados más importantes de la capital.



Fuente: Autora

<sup>512</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>513</sup> I-6 (Mujer de ciudad, musulmana, 75 años, sin estudios, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramallah, nivel económico medio).

En esta otra foto, se ven los mismos en puestos callejeros que se sitúan en los mercadillos que se emplazan semanalmente en la zona del Balad.



Fuente: Autora

*“No conservamos ni elaboramos porque mi madre trabaja y no tiene tiempo.”<sup>514</sup>*

Esta otra informante expresa:

*“Sólo hago mermeladas. Antes hacía aceitunas pero ahora prefiero comprarlas del C-Town.”<sup>515</sup>*

La siguiente informante vive sola con su madre divorciada. Las dos trabajan:

*“Nosotras no hacemos nada de nada en casa.”<sup>516</sup>*

El caso más curioso con el que me he encontrado, con respecto a la concepción de familia que se tiene en la sociedad árabe, es el de un chico de 23 años, hijo único, que vive solo en una lujosa mansión en el barrio de Abdún. Sus padres se encuentran en Estados Unidos regentando diversos restaurantes en ese país. Él, por supuesto, no elabora ni conserva ningún producto.

*“Yo no conservo, lo compro todo preparado.”<sup>517</sup>*

Recordar, no obstante, que hasta el momento que he llevado a cabo este trabajo, la inmensa mayoría de la población elabora encurtidos para conservarlos, deseca verduras o conserva diferentes productos lácteos que luego serán consumidos a lo largo del año. Una de las razones para ello, es el ahorro de dinero que ello produce.

<sup>514</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>515</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>516</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

<sup>517</sup> I-51 (Hombre de ciudad, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Abdún en la zona oeste de Ammán, palestino originario de Nablus, nivel económico muy alto).



“Y mañana después del rezo hacemos el encurtido y el “ma’du:s” ...no vaya ser que suba la inflación” se lee en esta caricatura de Abu Mahyoob.



Fuente: <<http://www.mahjoob.com/en/archives/view.php?cartoonid=4287&Y=1997&M=06>>

El hecho de que la mujer se haya incorporado al mundo del trabajo asalariado y el influjo de la globalización en el campo alimentario, está conduciendo a que en estos momentos se estén empezando a introducir en Jordania los productos congelados y precocinados.

Pero como si tratase de una moneda de dos caras, si todavía son muchos los habitantes de Ammán que siguen elaborando sus propios productos, son más bien pocos los que compran congelados y precocinados. Entre estos destacar fundamentalmente, el *kubbe*, dada la dificultad para su elaboración, hamburguesas, lomos de pollo, etc.

Las razones son las mismas que explican el uso de los mismos en Occidente, principalmente el ahorro de tiempo y de energía derivado de la incorporación de la mujer al mundo asalariado. No obstante, recordar que esta incorporación se produce en proporciones más bajas a las que estamos acostumbrados en España, tal y como se ha explicado en el apartado correspondiente.

*“No comemos productos precocinados. Sólo las hamburguesas o el chicken fingers pero lo comemos muy poco, sólo cuando mi madre viene tarde del trabajo y no hay nada que hacer. Es muy rápido de cocinar.”*<sup>518</sup>

*“Nada de precocinados, eso lo comía en España y era buenísimo. Congeladas traigo las alcachofas.”*<sup>519</sup>

<sup>518</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>519</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

*“No, precocinados no nos gusta. Lo congelados sí, como zanahorias, guisantes.”*<sup>520</sup>

El desconocimiento de los productos que se utilizan cuando no se hace en casa constituye, a veces, la razón para no comprarlos:

*“Pizza o kubbe puede que compre cuando llego tarde. Nunca productos preparados porque no me fío de la calidad de los mismos y de lo que han puesto en su interior.”*<sup>521</sup>

Entre las marcas destacar Nabil como la más conocida por los jordanos.

*“Compro salchichas Nabil y kubbe de la misma marca mucho. Sólo compro Nabil. No compro nunca comida preparada. KFC, Pizza y pollo relleno sí.”*<sup>522</sup>

*“Que no te preocupe (el trabajo es como el de casa y tenemos de todo)”* se puede leer en este anuncio de la marca Nabil en el que se descubren varios de sus productos.



Fuente: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=491063597573327&set=a.457898264223194.1092.25.196840496995640&type=1&theater>>

En la cultura del país está mal visto socialmente que la comida se compre. Esta es una realidad que se encuentra unida al concepto de hospitalidad árabe. Es preferible que la comida sea elaborada por algún miembro de la familia como muestra de gratitud por la visita.

Este hecho explica que todavía la comida preparada o precocinada no tenga tantos adeptos. Sin embargo, la vida moderna está haciendo desaparecer poco a poco esta realidad.

*“Nosotros compramos la comida preparada sólo para las ocasiones especiales como una boda. Si no, nunca.”*<sup>523</sup>

Esta misma razón es proporcionada por el siguiente informante:

<sup>520</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>521</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>522</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

<sup>523</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

*“Nunca compramos comida. Sólo en las fiestas religiosas. Ésta última mi madre ha cocinado. Compramos fri:ke o kubbe bel-laban. Esto lo hacemos cuando hay mucha gente en la casa y mi madre no cocina.”*<sup>524</sup>

*“Comida normal nunca sólo pizza, mo‘aḡana:t. A veces en Ramadán traemos pollo relleno de fri:ke si no me apetece cocinar.”*<sup>525</sup>

*“Congelada compramos las patatas fritas y el kubbe. Preparada el fast-food. Nunca traemos guisos preparados.”*<sup>526</sup>

El tiempo es también argumentado como causa por la siguiente mujer:

*“A veces para las grandes invitaciones compramos mansaf y ‘u:zi: o cordero relleno. Antes lo hacía yo pero ahora no porque es muy latoso. También en las fiestas religiosas para no cansarnos. Además vienen todas las visitas y no tengo tiempo de cocinar.”*<sup>527</sup>

Destacar las palabras de este joven:

*“Aquí no compro nada de eso. Cuando estaba en Alemania sí. Comprábamos y la hacíamos en casa. Aquí todo lo que pienso que puedo comer está, allí en Alemania no.”*<sup>528</sup>

La mayor parte de la gente prefiere no hacerlo.

*“No me gusta comprar nada preparado, sólo comemos lo que yo cocino porque es mejor para los niños.”*<sup>529</sup>

*“No compro porque no es sano. Tiene que ser siempre la comida de casa. Nosotros ni comemos en restaurantes.”*<sup>530</sup>

*“Nunca. No sabes lo que hay, no es buena, es mejor siempre la comida de la casa.”*<sup>531</sup>

<sup>524</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona oeste de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

<sup>525</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>526</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>527</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>528</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona este de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>529</sup> I-45 (Mujer de ciudad, musulmana, 40 años, estudios medios, ama de casa, barrio de la Calle Meca en la zona oeste de Ammán, siria procedente de Damasco, nivel económico medio).

<sup>530</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona oeste de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

## 2.4. La cocina como espacio de acción

La cocina, el lugar de la casa preferente para la elaboración y conservación de los alimentos, está sufriendo un proceso de cambio en los hogares ammaníes.

Las familias que poseen más ingresos económicos disponen de modernas cocinas con numerosos electrodomésticos que facilitan la elaboración de las comidas y productos alimenticios.

En esta serie de fotos descubrimos una de ellas:



Fuente: Autora

Un hecho a destacar es que la cocina siempre es de gas butano. La eléctrica supone un coste mayor, al ser más barato el gas que la electricidad, por lo que los jordanos prefieren siempre cocinar con gas.

<sup>531</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

*“Nosotros tenemos cocina de gas, nevera, batidora, picadora, horno, microondas, sandwichera, tostadora, a mí me encanta el pan tostado. La mayoría de la gente no usa muchos electrodomésticos que necesitan electricidad porque es cara.”*<sup>532</sup>

Algo parecido expresa esta informante:

*“Tenemos horno árabe y normal, cocina de gas, frigorífico y los pequeños electrodomésticos como la batidora, pero el microondas no lo queremos comprar porque consume mucha electricidad.”*<sup>533</sup>

El caso del microondas es curioso. Es un electrodoméstico que sólo se utiliza para calentar nunca para cocinar:

*“En casa tenemos nevera, horno, cocina de gas, microondas sólo para calentar, de hecho, a veces no me gusta calentar en el microondas porque la comida no sabe igual. También sandwichera, batidora y congelador porque la nevera es pequeña.”*<sup>534</sup>

Algunos, ni siquiera lo aceptan en sus casas, como este chico joven de buen nivel económico:

*“El microondas lo quité porque no es bueno para la salud.”*<sup>535</sup>

Cuando la cantidad de comida es mucha la gente puede improvisar otra cocina de gas para ahorrar tiempo. En la siguiente foto se puede descubrir la misma.

Como el pollo se estaba haciendo en un recipiente y los garbanzos en otro en la cocina habitual, nuestra anfitriona tuvo que cocinar el *maftu:l* en una olla gigante en esta cocina de gas que posicionó en el suelo.

---

<sup>532</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>533</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>534</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>535</sup> I-51 (Hombre de ciudad, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Abdún en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de Nablus, nivel económico muy alto).





Fuente: Autora

Como contrapartida veamos fotos de una cocina más modesta:



Fuente: Autora

Se observa una falta de electrodomésticos exceptuando la cocina de gas y la nevera.

Una comparación entre un antes y un después es el horno que se usaba, y que en la mayor parte de las familias humildes se sigue empleando, y el que se utiliza ahora.



Fuente: Autora. Dos hornos antiguos

En el consumo de agua, la población usa generalmente filtros o servidores de agua al estilo americano. La razón nos la explica la siguiente informante:

*“Yo siempre bebo agua natural. En junio de 1998, tiempo en que nosotros estábamos justo en Palestina, la gente se quejó de que el agua tenía un olor y un sabor diferente. El agua salía roja.”*<sup>536</sup>

Esta informante hace referencia al suceso histórico en el que en 1998 desde Israel llegaron aguas intoxicadas a Ammán. El país vecino tenía que cumplir con los acuerdos de paz que había firmado con el Reino Hashemí en 1994. Según estos se veía obligado a proporcionar agua a Jordania. No obstante, en lugar de enviar agua potable, esa vez suministró agua contaminada, lo que provocó que parte de los ciudadanos se intoxicara<sup>537</sup>.

Antes de este hecho, la mayor parte de la población consumía directamente agua del grifo sin ningún problema, especialmente aquellos de las clases más populares. Pero después del suceso Ammán empezó a utilizar filtros o agua embotellada<sup>538</sup>.

*“El agua siempre la bebo embotellada porque el agua de Jordania es muy mala.”*<sup>539</sup>

Lo mismo afirma este joven:

*“No bebo nunca agua del grifo.”*<sup>540</sup>

En la foto podemos descubrir tanto el filtro, un tanto antiguo, como el servidor de agua.



Fuente: Autora

<sup>536</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>537</sup> Desde el Gobierno jordano, en la figura de su entonces Ministro del Ministerio de Agua e Irrigación Munther J. Haddadin, se explicó que este suceso se había debido a un desproporcionado aumento de algas llegadas con el río Jordán desde Israel." Water conflicts. Issues in international water, water allocation and water pricing with focus on Jordan": <[http://admin.cita-aragon.es/pub/documentos/documentos\\_HADDADIN1-1\\_b4d897fa.pdf](http://admin.cita-aragon.es/pub/documentos/documentos_HADDADIN1-1_b4d897fa.pdf)>. No obstante quedaría más tarde claro que el agua era proporcionada por la depuradora israelí Zay la cual usaba agua del lago Tiberíades (Berland, 2000).

<sup>538</sup> Las marcas más comercializadas son Nestlé, Aquafina (grupo Pepsico), la libanesa Rim, la emiratí Masafi o la jordana Ghadir que pertenece a la marca Nestlé.

<sup>539</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>540</sup> I-40 (Hombre de ciudad, católico, 33 años, estudios superiores, funcionario, barrio de Shmisani en la zona oeste de Ammán, palestino de la ciudad de Haifa, nivel económico alto).

Como curiosidad esta foto en la que se muestra el pozo de agua que posee la familia dentro de la propia cocina.



Fuente: Autora

En las siguientes fotos se ve el interior de la nevera y de algunos armarios de la cocina. En ellos se observan utensilios de cocina, encurtidos o comida de días anteriores.



Fuente: Autora

## 2.5. Comida rápida o “macdonalización” alimentaria

Los árabes en general y los ammaníes en particular son muy propensos a comer fuera de casa, siempre y cuando tengan las posibilidades económicas para hacerlo. Esto es algo que se descubre constantemente en la ciudad de Ammán.

Son muchos los que prefieren hacerlo en los llamados restaurantes de comida rápida o *fast-food*. Su éxito reside en lo económico de su precio en comparación con los llamados restaurantes étnicos. Consumir este tipo de alimentos no genera mayores complicaciones dentro de una dieta variada. El problema puede aparecer si se genera y se adquiere en ellos hábitos alimentarios no adecuados como puede ser el consumo de abundante bebida gaseosa o prescindir de verduras o ensaladas.

En Jordania este tipo de comidas presenta siempre un alimento principal que es el pan. *“Se considera al pan como el alimento principal en la mayoría de los países árabes”* (Musa:qir, 2002:89).



Existen numerosos restaurantes de comida rápida, *wayba:t sari*: ‘a (وجبات سريعة) que se pueden diferenciar en dos tipos: los que venden comida del país *sha:werma*.<sup>541</sup> (شاورما), *fala:fel* (فلافل), *fu:l* (فول), *hommoş* (حمص), sándwich de *labane* (لبننة), mortadela o higadillos entre otros, y los que ofrecen a sus clientes hamburguesas, bocadillos de pollo, de pescado, etc. Entre estos últimos destacar los negocios locales como Chili House y los llegados de fuera como las grandes cadenas americanas McDonald’s, Burger King, Kentucky Fried Chicken, Popeyes, Hardees, Pizza Hut, etc.

Los restaurantes árabes populares son los más frecuentados por los habitantes de Ammán, incluso por los extranjeros árabes o no árabes que allí residen.



Fuente: Autora

*“Nunca como en restaurantes extranjeros, sólo en los árabes. Como fala:fel y sha:werma:. Nunca iría al McDonald’s por boicot, es un convencimiento que tengo no es por sus ingredientes.”*<sup>542</sup>

*“Cuando estoy fuera como sándwich, fala:fel, patatas, hommoş. Cuando no tengo tiempo para comer es cuando voy a este tipo de restaurantes. No voy nunca al McDonald’s o Burger. Nosotros no estamos acostumbrados, preferimos los*

<sup>541</sup> *Sha:werma*: son bocadillos de carne de cordero o de pollo con el típico pan de pita árabe; *fala:fel* pequeñas bolitas hechas de garbanzos que pueden ponerse también en bocadillo, el *fu:l* habas; y *hommoş* salsa de garbanzos mezclada con salsa de sésamo.

El *fala:fel* como comida típica es utilizado por la propaganda sionista con el fin de forjar la identidad nacionalista israelí. En ésta es básico junto a las Fuerzas de Defensa y el llamado *tozeret haaretz*, esto es, alimentos locales, tradicionales y milenarios de la tierra palestina (sandías, naranjas, plátanos, limones, etc.) cuyo consumo es visto como un acto de patriotismo hebreo. El Gobierno israelí ha reescrito la historia al defender la tesis de que fueron los emigrantes yemeníes quienes trajeron el *fala:fel* a estas tierras en el siglo XX negando conscientemente su origen e importancia en el mundo árabe desde antaño. Leer "National Identity on a Plate" de Yael Raviv.

<sup>542</sup> I-12 (Hombre beduino, musulmán, 48 años, estudios secundarios, carpintero con negocio propio, barrio de la Ciudadela, en la zona *este* de Ammán, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico medio).

*restaurantes árabes porque son mejores, como por ejemplo el Kalha, el mejor de ellos.*”<sup>543</sup>

Una idea parecida manifiesta el siguiente informante:

*“No comemos en restaurantes nunca. Sólo compramos fala:fel o hommoş. Me da asco la comida que dan en los restaurantes.*”<sup>544</sup>

Los jordanos desayunan la comida allí ofrecida especialmente los viernes, día en el que se reúne toda la familia.

La razón del éxito de este tipo de restaurantes hay que buscarla en su poco coste económico por una parte, y en su alto valor proteínico por otra, ya que tanto el *fu:l* como el *hommoş* o el *fala:fel* se trata de legumbres, las proteínas de los pobres<sup>545</sup>. Unido a ello, su delicioso sabor.

*“No, no tengo dinero y por eso no voy a las cadenas americanas. La comida para una persona cuesta dos dinares y para toda la familia con tres dinares compro una comida completa. El Mac y el Burger son para la gente con dinero.*”<sup>546</sup>

En la primera foto se aprecia el recipiente del que se sirve el *fu:l* tal y como lo hacen los egipcios, grandes maestros en su elaboración, mientras que en la segunda se observa a los camareros preparando *hommoş* y un bocadillo de *fala:fel*.



Fuente: Autora

No obstante, son los puestos callejeros ambulantes repartidos por toda la ciudad, especialmente entre las zonas más populares, los que ofrecen bocadillos a más bajo precio. En ellos se venden, bocadillos de quesito con o sin huevo duro, de *fala:fel* o de tomillo, etc.

<sup>543</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>544</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

<sup>545</sup> Recordar que las legumbres es uno de los alimentos más valorados desde la Antigüedad por su valor nutricional, su fácil conservación y sus múltiples posibilidades culinarias.

<sup>546</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico bajo).



Fuente: Autora

Otros prefieren consumir pinchos morunos antes de ir a trabajar o cuando el hambre llama. Son aquellas personas menos influidas por una globalización alimentaria que llega de fuera y que les habla de la grasa, el colesterol y de otras enfermedades relacionadas con el consumo masivo de carne<sup>547</sup>. Entre las generaciones mayores y las clases más populares, la carne sigue detentando el puesto de mayor prestigio en su dieta.



Fuente: Autora

Pero las grandes cadenas americanas de comida rápida también son frecuentadas por la población ammaní. Llama la atención que sean KFC y Popeyes, con su oferta de pollo, las preferidas frente a McDonald's y Burger King más conocidas internacionalmente.

Este hecho podría ser explicado por la predilección de las generaciones jóvenes hacia el pollo.

---

<sup>547</sup> La lipofilia o amor a la grasa era habitual en las costumbres alimentarias de la mayoría de los pueblos, no obstante, en la actualidad se vive una demonización de lo graso, una lipofobia. *"El colesterol ha conocido un gran destino médico-mediático al hacerse objeto de una verdadera diabolización. El gusto mismo ha cambiado, hasta el punto de que los cuerpos grasos que antes tenían una función y un lugar esenciales en la cocina, como mediadores entre el fuego y los alimentos o como comida por sí (la carne grasa), hoy revuelven el estómago más que despertar entusiasmo"* (Fischler, 1995:304).

*“Nosotros, para los niños, a veces traemos comida del KFC o de Popeyes. A mí, personalmente, no me gusta esta comida y no suelo comerla porque tiene muchas hormonas.”<sup>548</sup>*

*“Si no me gusta la comida me voy a un restaurante. Así me he acostumbrado en Arabia Saudí. El KFC es el que más me gusta y el restaurante Tazay que se encuentra en la calle Gardens y que está especializado en el pollo. Es una compañía saudí. Me gusta el KFC porque siento que allí realmente como pollo.”<sup>549</sup>*

Los hábitos alimentarios de los países del Golfo difieren mucho de los que presentan los habitantes del Bilad Al-Sham. Los primeros están excesivamente influenciados por el tipo de alimentación americana lo que está provocando numerosos casos de obesidad<sup>550</sup> entre su población, la cual ha vivido en muy pocos años un gran cambio en su dieta diaria.

Algo parecido expresan estos jóvenes:

*“Voy una o dos veces al mes especialmente al Popeyes. En el Mac y el Burger no como nunca. Suelo ir por las noches a cenar a este tipo de restaurantes”.*<sup>551</sup>

*“No voy mucho a restaurantes de fast-food porque no me gusta la comida de estos restaurantes. Además no dispongo de tanto dinero para poder ir allí, pero si voy a alguno voy a Popeyes o Tazay.”<sup>552</sup>*

*“Como una vez a la semana fuera porque tengo miedo de la comida de los restaurantes, normalmente voy el fin de semana. Como en Kentucky Fried Chicken siempre, si no como pizza o en Chili House. Al Mac y al Burger no voy porque no son buenos. Fala:fel y hommoş como mucho más.”<sup>553</sup>*

Este informante también muestra su predilección por el pollo.

---

<sup>548</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>549</sup> I-5 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramallah, nivel económico medio).

<sup>550</sup> Según datos de la F.A.O. en el año 2008 Kuwait presentaba un porcentaje de obesidad de un 42'8, Qatar de un 33'1, Arabia Saudí de un 35'2 y Emiratos Árabes Unidos de un 33'7. Estadísticas de datos sobre la obesidad que ofrece la F.A.O. en: <<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e07.pdf>>.

<sup>551</sup> I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona *este* de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).

<sup>552</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona *este* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio).

<sup>553</sup> I-51 (Hombre de ciudad, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Abdún en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de Nablus, nivel económico muy alto).

*“Yo voy al Chili House, Kentucky, Pizza Hut. Voy más que nada al Kentucky porque es pollo y estoy acostumbrado a ir allí.”*<sup>554</sup>

Destaca el hecho de que McDonald's<sup>555</sup> y Burger King o sus sucedáneos, como el recientemente inaugurado Hardeers en la zona de Swefie, no tienen muchos adeptos. Pero entre todos, es McDonald's el que peor fama detenta.

*“Como fuera en restaurantes árabes, a veces masha:wi: (carne a la brasa) y otras veces kufta. En el Wehdat tengo los restaurantes populares que quiero. No voy al Mac o al Burger porque no me fío de la carne que allí dan. Cuando estudiaba en el Gardens los probé y no me gustaron. Hasta cuando estaba en Alemania no iba a ellos nunca.”*<sup>556</sup>

La siguiente informante es vegetariana:

*“Como poco fuera de casa, una vez a la semana y casi siempre ensaladas. No voy nunca al Mac o al Burger. Para las ensaladas de allí prefiero hacerlas en casa. Un día mi amiga trajo una ensalada del Mac y había un bicho. Fala:fel, hommoş, fu:l sí que como una vez cada dos semanas que suelo ir al Kalha de Rabie.”*<sup>557</sup>

Se duda de la calidad de estos restaurantes.

*“Generalmente como sándwiches con mis amigos. En el Burger y el Mac poco porque pago mucho y no me lleno, además no están tan buenos. Prefiero sitios como Lubnan Snack.”*<sup>558</sup>

Son muchos los informantes de diferentes edades que expresan lo mismo:

---

<sup>554</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino-transjordano, nivel económico bajo).

<sup>555</sup> La cadena McDonald's fue la primera en aparecer en el país. Abrió su primer restaurante en el año 1996 en la zona de Muyamea Yaber. Este Mac todavía existe. Destacar que cuando fue abierta hubo grandes filas de jordanos curiosos por probar sus hamburguesas. A partir de entonces, diversos McDonald's fueron apareciendo en la capital, siempre en su parte oeste más rica y globalizada. Prueba de ello, es que el único McDonald's abierto en la parte este, en la zona turística del Balad, se vio obligado a cerrar puesto que eran muy pocos los que se acercaban a él. McDonald's fue sustituido por una tienda de dulces árabes tradicionales que conservaba en su edificio la arquitectura tan característica de la cadena americana.

<sup>556</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>557</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

<sup>558</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).



*“Del BGK o del Mac no como porque no me gusta la carne de allí. Las patatas fritas sí, pero puedo hacerlas en casa.”<sup>559</sup>*

La cadena McDonald's, quizá sabedora de la baja estima del público, echa mano a diferentes recursos para atraer a más clientes.

Aquí mostramos un anuncio en el que se puede descubrir una emulación de la *kufta*, comida tradicional de toda la zona a base de carne picada, aderezada con varias especias.

Así se lee “Comida McDonald's, kufta asada, la comida original”.



Fuente: Publicidad de buzoneo ofrecida por McDonald's en Ammán

Pero estas cadenas han tenido que hacer frente a otros problemas como el de mostrar claramente que la carne que ofrecen es cien por cien *hala:l*, es decir, que no contiene carne de cerdo y ha sido sacrificada correctamente.

Aún así, encontramos a personas que prefieren hacer boicot a las mismas por los acontecimientos que se están sucediendo en los países vecinos de Palestina e Iraq.

*“No voy nunca a los restaurantes americanos, les hago un boicot absoluto.”<sup>560</sup>*

Algo parecido expresa esta joven:

*“Mac y Burger no, primero, no como nada de Israel y no porque soy palestina sino por lo que están haciendo y segundo, no es una comida sana, y solo hay carne y pollo. En España una vez comí porque me dio vergüenza decirle que no a mi amiga. Como mucho fala:fel, que es lo que prefiero y pizza también.”<sup>561</sup>*

<sup>559</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>560</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>561</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

Destaca esta informante que fue entrevistada mientras estaba ocurriendo el episodio de las caricaturas (2005) en las que se representó en varios países nórdicos al profeta Mahoma, lo cual es bien sabido que está prohibido en el Islam:

*“No me gusta comer en los restaurantes. No me gusta comer fuera de casa, no es divertido ni tiene ninguna utilidad. Es algo de más. Siento que hay gente que no tiene para comer y yo voy al restaurante. Además a los restaurantes americanos les hago boicot. Ahora también lo hago con Suecia, Dinamarca, Francia, Noruega por lo de las caricaturas del Profeta.”*<sup>562</sup>

Pero hay gente que come de ellos por diversas razones:

*“A veces sí como en restaurantes fast-food. En el Mac, en el KFC sobre todo. El Mac es el mejor, es el más bueno. El sha:werma: y el fala:fel: los como todos los días o día sí día no. El Mac una vez al mes. Sé que la comida no es de buena calidad, pero el Mac es al que estoy acostumbrada.”*<sup>563</sup>

Este tipo de restaurantes lleva a cabo una publicidad encaminada a atraer a los niños, de ahí que en muchas ocasiones los padres vayan a ellos sólo para complacer a los más pequeños.

*“Yo nunca voy a ese tipo de restaurantes. Es Ayman (su hijo mayor) quien a veces lleva a los niños a ese tipo de restaurantes, Mac, Burger, etc.”*<sup>564</sup>

La siguiente informante, cuya situación económica empeoró sensiblemente tras la muerte de su marido dice:

*“Los niños estaban acostumbrados a que comiéramos fuera. La comida rápida no me gusta mucho pero a veces vamos a esos restaurantes porque Yankis (su hijo pequeño de cinco años) quiere jugar.”*<sup>565</sup>

---

<sup>562</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>563</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>564</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>565</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

*“A veces vamos por Mohammad (hijo pequeño de la pareja). A los niños les gusta. Su comida no es buena ni sana, pero qué le vamos a hacer.”*<sup>566</sup>

Nombrar la cadena jordana equivalente al McDonald's o Burger King, llamada Chili House que compite sin problema con los restaurantes americanos.

*“Sí, vamos mucho. Vamos al Mawal en el quinto círculo. Al Shangai que es chino, al Milano las pizzas o al Litter Ceasar, las hamburguesas en el Chili House. En el KFC hemos parado porque no es buena para el estómago. El Mac y el Burger tampoco son buenos. Vamos más que nada al Chili House que además el dueño es jordano de Fuheis. Sabemos que es mala comida porque no es sana.”*<sup>567</sup>

Este informante vive solo con su hermano pequeño en un apartamento desde que sus padres se fueron a Estados Unidos para conseguir la nacionalidad americana. El hecho de encontrarse sin su madre explica que consuman mucha comida basura.

En la sociedad jordana muchos que se acercan a este tipo de restaurantes están empujados por el prestigio o para intentar emular la vida que se vive en el extranjero, especialmente en Estados Unidos:

*“La comida rápida pocas veces la comemos. Especialmente me gusta KFC porque se ve que es lo más natural, no como la hamburguesa. Pero voy a este tipo de restaurantes, KFC, Pizza Hut, Burger king y Hardees. Sobre la calidad decir que en los “fancy” restaurantes (restaurantes lujosos) sí es de buena calidad la comida, en los otros no. En América hay fast food y sólo por las apariencias la gente quiere hacer lo mismo que allí. Los precios en este tipo de restaurantes no son altos pero la comida es de mala calidad. Este tipo de restaurantes se centran en las generaciones más jóvenes y en los niños.”*<sup>568</sup>

---

<sup>566</sup> I-45 (Mujer de ciudad, musulmana, 40 años, estudios medios, ama de casa, barrio de la Calle Meca en la zona oeste de Ammán, siria procedente de Damasco, nivel económico medio).

<sup>567</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>568</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán este, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).



La autoimagen acomplejada del jordano con respecto al extranjero explica toda una serie de rechazo ante lo propio (“complejo con respecto a lo extranjero”, ‘*uqdat al-jawa:yya*: عقدة الخواجا). La siguiente caricatura ejemplifica muy claramente lo expuesto:



Fuente:

<[www.facebook.com/photo.php?fbid=252232874790130&set=a.252222988124452.84368.252191134794304&type=3&theater](http://www.facebook.com/photo.php?fbid=252232874790130&set=a.252222988124452.84368.252191134794304&type=3&theater)>

En la primera viñeta el chico al ver a un beduino tocando con su laúd música tradicional expresa “*¡Es el culmen del retraso!, ¡cómo deseamos evolucionar!*”, pero al ver a un extranjero tocando la guitarra exclama “*¡Es el culmen de la apertura! ¡He aquí a la gente que ha evolucionado!*”

Para los habitantes de Ammán, cualquier elemento proveniente del exterior, se considera automáticamente mejor que el autóctono. Se comprueba con la ropa, los electrodomésticos, la comida, etc<sup>569</sup>.

Sin embargo, fuera de los clásicos restaurantes árabes los más frecuentados no son las grandes cadenas de comida rápida sino los *coffee shops* que ofrecen junto a las bebidas típicas o la pipa de agua, diversos bocadillos o pizzas a sus clientes:

*“Más que nada como en los grandes centros comerciales con mis amigos. Como fast food especialmente en los coffee shops. Me gustan, sobre todo, las hamburguesas de pollo con queso, patatas y Pepsi.”*<sup>570</sup>

*“Pizza es lo que más como. Pero sobre todo me gusta comer en los cafés cuando tengo hambre y pido allí la comida y*

<sup>569</sup> Parece ser general en el resto del mundo árabe.

<sup>570</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

*ya está. Suelo ir todos los días a los cafés y un día pido comida y otro no.*”<sup>571</sup>

Destacar la única de mis entrevistadas que me nombró los problemas de salud que provocan este tipo de restaurantes con su propio ejemplo:

*“Durante la selectividad comía mucho en este tipo de restaurantes y engordé unos 10 kilos. Ahora no voy a ellos, ni al Burger, ni al sha:werma:. No me gustan. No es de buena calidad es todo comercial.*”<sup>572</sup>

No obstante, siguen siendo muchos los que no acuden a ningún tipo de restaurantes, especialmente los más mayores:

*“No como nunca fuera de casa “¿hay algo como la comida de casa? ¿Para qué vamos a ir fuera de casa?”*”<sup>573</sup>

*“Nunca como en los restaurantes porque no sé de qué está hecha la comida y no hay nada mejor que la comida de casa.*”<sup>574</sup>

*“No como nunca fuera sólo en casa de la gente, nunca en los restaurantes.*”<sup>575</sup>

Lo mismo expresa esta informante:

*“Nunca como en restaurantes, sólo en casa de los familiares.*”<sup>576</sup>

Algunos llegan a ser más contundentes:

*“No como en los restaurantes. Las basuras son mejores restaurantes. El Mac y el Burger son unos ladrones.*”<sup>577</sup>

*“Nunca como en restaurantes porque no es una buena comida. Fala:fel y sha:werma: tampoco, una vez comí y me puse enfermo. Siempre ponen allí la peor comida.*”<sup>578</sup>

---

<sup>571</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>572</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>573</sup> I-9 (Mujer beduina, musulmana de 55 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, siria de la zona del Huran, nivel económico medio).

<sup>574</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona oeste de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>575</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>576</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>577</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

## 2.6. Bebidas gaseosas. Pepsi

Parecerá extraño el haber reservado un apartado sólo para las bebidas gaseosas y especialmente a la cola de la marca Pepsi, pero no es así.



Fuente: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=272217809581284&set=a.167211483415251.37931.157070067762726&type=1&permPage=1>>

Jordania es dominio Pepsico. Coca-Cola también se encuentra en el país desde no hace tantos años, hecho que explica que sea la primera marca la preferida para los ammaníes.

Es ésta una bebida tan consumida entre la población jordana que está desbancando o por lo menos situándose en el mismo nivel que el café o el té en cuanto a prestigio y significado cultural y social. Hasta tal punto es así que varios informantes al ser preguntados por la bebida emblema del país contestaron que es la Pepsi:

*“Cuando vamos a casa de alguien siempre se tiene que tomar Pepsi. Ahora es la Pepsi.”<sup>579</sup>*

*“La Pepsi es la bebida símbolo del país porque toda la gente bebe Pepsi. En general, las bebidas gaseosas. En Ramadán sería el algarrobo y el tamarindo. Bueno, primero vendría el té y el café y luego las bebidas gaseosas.”<sup>580</sup>*

Muchos otros, por vergüenza, me respondieron guiados por la tradición las dos bebidas antes mencionadas.

<sup>578</sup> I-25 (Hombre campesino, musulmán, 73 años, sin estudios, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino originario de Batuta al-Jalil un pueblo de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>579</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona *oeste* de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>580</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

Las bebidas gaseosas, y especialmente la marca Pepsi, están presentes en multitud de celebraciones y ritos de paso que se viven diariamente en Ammán como pedidas de mano, bodas, cumpleaños, etc.

*“Los zumos de diferentes tipos necesitan mucho tiempo. Sin embargo es más fácil la Pepsi para las bodas. Es lo mejor.”<sup>581</sup>*

Pero sobre todo, se manifiesta en la vida diaria de numerosas familias.

*“Como cuando llego de la universidad, pero espero que llegue la familia del trabajo a las cuatro. Comemos la comida en el salón. Después de la comida bebo Pepsi.”<sup>582</sup>*

Un caso significativo es el de este hombre de 73 años casado con una mujer de 35:

*“Yo bebo Pepsi mucho, unas cuatro veces al día. Mi mujer bebe mucha Pepsi y eso ha hecho que yo beba mucha Pepsi también.”<sup>583</sup>*

Es tan alto el consumo de esta bebida, principalmente entre los niños y los jóvenes, que se puede hablar de adicción, tal y como he podido constatar en más de un caso.

*“Yo no bebo apenas Pepsi, sólo una vez a la semana. No es buena, me gusta más el zumo de limón, de naranja, el café o el té. No obstante, mi hijo tiene adicción, bebe muchísima. Además, bebidas como Pepsi o Coca-cola provocan descalcificación, es decir, quitan el calcio de los huesos y también afectan al hígado. Mi hijo tomaba siete latas de Pepsi al día y le expliqué que no era buena y ahora toma menos.”<sup>584</sup>*

Tanto es así, que incluso se da el caso de gente que no la consumía y tras su estancia en Jordania empieza a hacerlo<sup>585</sup>.

*“Bebo bebidas calientes, zumos, bebidas gaseosas. Cuando estaba fuera de Jordania no bebía tanta Pepsi como ahora.”<sup>586</sup>*

---

<sup>581</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>582</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona *este* de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

<sup>583</sup> I-25 (Hombre campesino, musulmán, 73 años, sin estudios, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino originario de Batuta al-Jalil un pueblo de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>584</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>585</sup> Yo soy un ejemplo de ello, aunque sigo bebiendo más bien poco.

<sup>586</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

Hay quienes prefieren el no consumo de bebidas gaseosas, y quienes es esta marca la que no toman por razones de boicot.

*“Pepsi no tomo nunca porque no es sana, tiene mucho gas y azúcar. Además le estoy haciendo boicot.”*<sup>587</sup>

*“A la Pepsi y ese tipo de bebidas les hago boicot. Lo hago desde hace doce años porque son empresas que están en contra de los musulmanes, y además pertenecen a judíos. Matan a niños y mujeres en Palestina. Bebo la producción árabe o de países que no tienen relación con los judíos. Suelo hacerlo, no obstante, muy poco, escasamente una vez a la semana. Los niños tampoco lo hacen porque no tienen mucho dinero.”*<sup>588</sup>

Este informante aduce la salud para su no consumo:

*“La Pepsi sólo la bebo si alguien me invita. Es mala para los dientes y el estómago.”*<sup>589</sup>

Lo mismo nos dice este otro:

*“No bebo mucha Pepsi, ni Mirinda, ni 7 Up porque son bebidas nocivas para la salud, y también contienen mucho azúcar, por eso son malas para la salud. Me gustan los zumos naturales como el de limón.”*<sup>590</sup>

Pepsi es la representación del colonialismo americano en el país. Recordar que después que tuvo lugar la Segunda Intifada en Palestina en el año 2000 se produjo en Ammán un boicot general a la marca Pepsi. Los jordanos se negaban en rotundo a consumirla. Fue el momento que colas procedentes del vecino país de Siria, como Ugarit y Mandarin cola, se hicieron muy populares.

Ante esta situación, el Gobierno jordano llevó a cabo una campaña de mejora de imagen de la marca americana. Se rebajó el precio de las botellas y latas de Pepsi, mientras se impedía la entrada de la cola siria.

---

<sup>587</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>588</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>589</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>590</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona *oeste* de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).



Fuente: Autora

El boicot duró poco tiempo, aunque fue muy significativo. Las necesidades de la población, su bajo nivel de ingresos y la campaña del Gobierno en defensa de la marca hicieron que los jordanos volviesen a consumir Pepsi.

*“Si hiciéramos boicot a las grandes multinacionales como Pepsi, no habría trabajo para los jordanos. Es algo conocido y famoso que la Pepsi es judía pero tiene un sabor muy bueno.”<sup>591</sup>*

Hay quienes, sin embargo, opinan y defienden que las bebidas gaseosas son buenas para hacer la digestión y expulsar los gases, de ahí que se haya extendido tanto su consumo después de las comidas:

*“La Pepsi y el 7 Up son buenos para echar los gases que tenemos en el estómago por el gas que tienen.”<sup>592</sup>*

Como curiosidad una receta a base de Pepsi, que me proporcionó uno de mis informantes que vive solo:

*“A mí me gusta cocinar espaguetis. También cocino Shikobico, es decir pollo con una botella de Pepsi que se va haciendo durante cuatro horas a fuego lento.”<sup>593</sup>*

## 2.7. Patatas fritas de bolsa y demás pisco-labis

Algo que sorprende y en lo que se puede descubrir claramente la globalización alimentaria es en el alto consumo de chucherías, chocolates, patatas fritas de bolsa, galletas, etc. que consume la sociedad jordana, especialmente los niños.

<sup>591</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino-transjordano, nivel económico bajo).

<sup>592</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

<sup>593</sup> I-51 (Hombre de ciudad, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Abdún en la zona oeste de Ammán, palestino originario de Nablus, nivel económico muy alto).



Fuente: Autora

Niños de todas las clases sociales, que habitan en los diferentes barrios en los que se divide la capital son muy aficionados, con el beneplácito de los padres, a ingerir gran parte de estos productos.

Así de expresivas se muestran las siguientes niñas:

*“Patatas fritas de bolsa, zumos, galletas, dulces, helados, chocolates. Me gustan mucho, mucho, ni me preguntes cuánto. Me encantan.”*<sup>594</sup>

*“Entre horas como melocotones, ciruelas, sandía. La Pepsi no me gusta mucho, las patatas fritas de bolsa sí que me gustan mucho. Me encanta el yogurt líquido para beber.”*<sup>595</sup>

Pero entre los jóvenes ocurre algo parecido.

*“Galletas u otros dulces como a veces, o también patatas fritas de bolsa.”*<sup>596</sup>

*“Como muchas patatas fritas de bolsa, fruta y chocolate. Soy adicta al chocolate Galaxi, como dos barras cada día y si no como chocolate me enfado.”*<sup>597</sup>

Lo mismo le pasa a la siguiente informante:

*“No como entre horas. A veces helado después de la comida. Chocolate mucho, especialmente los Maltes todos los días.”*<sup>598</sup>

<sup>594</sup> I-20 (Mujer campesina, musulmana, 13 años, cursando estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, transjordano-palestina, su padre es transjordano y su madre del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>595</sup> I-21 (Mujer beduina, musulmana, 9 años, cursando estudios primarios, barrio de la Ciudadela en la parte *este* de Ammán, transjordana pertenece a la familia del Qaisi, nivel económico medio).

<sup>596</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>597</sup> I-33 (Mujer de ciudad, musulmana, 19 años, cursando estudios superiores, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).



*“Yo como patatas fritas de bolsa, chocolate, sobre todo si estoy viendo partidos de fútbol. También helado, frutos secos mucho, en especial los que compramos en Aqaba que están riquísimos.”*<sup>599</sup>

El caso más extremo, pero no el único, es el del siguiente joven para el que este tipo de alimentos guarda un lugar importante en su dieta diaria:

*“Durante el día tomo mucha Pepsi, zumos, chocolates y patatas fritas de bolsa. El chocolate lo tomo al final del día con las patatas fritas a eso de las doce o la una de la madrugada. Me gustan mucho las patatas con picante, las Mister Chips (que son libanesas) aunque si hubiera Pringles las comería también pero no las hay. No ceno y si ceno algo es chocolate o patatas fritas de bolsa.”*<sup>600</sup>

La gente mayor no ingieren mucho estos alimentos y si lo hacen es por influencia de sus hijos:

*“No suelo comer entre horas, sólo en pequeñas ocasiones patatas fritas de bolsa que traen los niños (cuando estuve allí después de la comida los niños se fueron a comprar patatas, caramelos y bebidas gaseosas y toda la familia las consumió).”*<sup>601</sup>

*“Como fruta entre horas, helado, chocolate, patatas fritas de bolsa, caramelos, todo lo que me traigan.”*<sup>602</sup>

## 2.8. Diversidad alimentaria. Restaurantes étnicos

Constituyen el mejor ejemplo de transculturación o contacto intercultural en el campo alimentario.

Ammán ha vivido desde el año 2001 una invasión de restaurantes étnicos. En la ciudad se encuentran restaurantes que ofrecen comida italiana, china, india, española o japonesa, última gran moda del país.

---

<sup>598</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>599</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>600</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino-transjordano, nivel económico bajo).

<sup>601</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>602</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).



Están todos ellos situados en la parte *oeste* de la capital, con la excepción de restaurantes que ofrecen pizzas muy presentes en toda la ciudad.

Los italianos son los más apreciados.

*“Voy a los italianos. Los chinos y los japoneses me dan asco.”*<sup>603</sup>

*“Al único que voy es al italiano, a la pizzería. A Casa Ritzo en Abdún.”*<sup>604</sup>

Tanto es así, que la pasta, pizzas o algún tipo de ensaladas se elaboran constantemente en los hogares de los ammaníes. Esto ha venido facilitado por el hecho de que las pizzas son como enormes *mo‘aḡana:t*, mientras que la pasta ya era elaborada artesanalmente desde hace varios años por las mujeres de esta zona<sup>605</sup>. Aún así, los más mayores o los de una generación que abarca de los 50 en adelante, no suelen consumir pasta, prefieren siempre el llamado *ṭabi:j*, es decir, la comida tradicional árabe, generalmente guisos, potajes, estofados, cocidos.

Las personas que acuden a los más especializados (japonesa, china, india, etc.) son los jóvenes de una clase social media-alta. El resto de la población no, debido más bien a razones económicas.

*“Voy una o dos veces al mes al japonés y al italiano especialmente.”*<sup>606</sup>

*“Voy mucho al China Town, Benihana (japonés), Milano, Romero (italiano), etc. Al China Town suelo ir dos veces por semana. Voy allí porque al trabajar en el hotel pago muy poco por la comida, lo mismo que pagaría en el McDonald’s (unos cuatro dinares).”*<sup>607</sup>

*“Me gusta el chino o el italiano cuando tengo dinero.”*<sup>608</sup>

---

<sup>603</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona *este* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio).

<sup>604</sup> I-48 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Cuarto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>605</sup> Nombrar una comida campesina ya casi en vías de desaparición que se denomina *reshta:y* (رشتاى) o *‘adas bi-ra’a:’* (عديس ب رفاق) cuyos ingredientes principales son las lentejas y una masa que se llevaba a cabo artesanalmente y que se asemejaba a la pasta.

<sup>606</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

<sup>607</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).

<sup>608</sup> I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona *este* de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).

*“A los étnicos sí voy como al chino de Meca Mall o a los italianos. A veces voy cuatro veces a la semana y otras una cada dos meses.”*<sup>609</sup>

El dinero también es el problema de la siguiente informante:

*“La comida china me gusta mucho y la cocino, pero el restaurante es caro.”*<sup>610</sup>

Decir que los diferentes restaurantes chinos que existen en Ammán disfrutan de una buena consideración por gran parte de la población pero no son baratos.

Como los restaurantes son caros, pero su comida gusta, son muchos los que, como la mujer anterior, prefieren elaborarla en casa.

*“Voy al chino una vez cada dos meses. Al japonés casi nunca porque no me gustó mucho. No obstante, nosotros preferimos cocinarla en casa. Cocinamos comida india (pollo-arroz- chile), como el tanduri (arroz con pollo), china, japonesa, etc.”*<sup>611</sup>

*“A mí no me gustan los restaurantes étnicos, pero a la familia sí. Yo por mi trabajo tengo que comer fuera pero no me gusta, no hay otra solución. Me gusta comer siempre en casa. Mi madre cocina chino para mi hermana porque a ella sí le gusta.”*<sup>612</sup>

Destaca entre todos este joven que habita en un barrio popular, el cual desconoce la existencia de ciertos restaurantes étnicos en el país:

*“Nunca he ido al chino o al japonés porque no hay en la ciudad ese tipo de restaurantes, nunca he oído que haya.”*<sup>613</sup>

Los mayores es muy difícil que acudan. Sólo van aquellos que han vivido en el extranjero y que sus bolsillos se lo permiten.

---

<sup>609</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>610</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>611</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona oeste de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).

<sup>612</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>613</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino-transjordano, nivel económico bajo).

“Nunca he ido. Por ejemplo nunca ha probado la comida china.”<sup>614</sup>

## 2.9. Espacios de distribución de alimentos

En la capital de Jordania se pueden adquirir variados alimentos y productos alimenticios en los diversos espacios de distribución dispersos por ella. Estos lugares de distribución se dividen en tiendas tradicionales, autoservicios y supermercados, hipermercados, mercados, venta callejera y mercadillos y en menor medida, una persona puede obtener los mismos, mediante su compra directa a granjas o almazaras o autoservicio u otros como es la compra en el país vecino de Siria.

Destaca el hecho de que todos los grandes supermercados e hipermercados están concentrados en la parte *oeste* de la ciudad, parte más nueva y globalizada.

Decir primero que mucha de la verdura y la fruta que se consume en el país se vende primero en el llamado *a-su:’ al-markazi*: (السوق المركزي) al por mayor. De allí se distribuye a las grandes y pequeñas superficies, así como a los dueños de los puestos de los mercadillos y venta callejera.



Fuente: Autora

- **Tiendas tradicionales:**

Se hallan repartidas a lo largo de la ciudad numerosas tiendas de comestibles, carnicerías, de frutos secos, especias, etc.

Su presencia se deja ver con más facilidad en la parte *este*, más popular y menos globalizada, que en la *oeste*, aunque también en esta última se encuentran emplazadas muchas de ellas haciendo la competencia a los grandes espacios de distribución.

<sup>614</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).



Fuente: Autora

*“La carne y los pollos los compramos de las tiendas tradicionales.”<sup>615</sup>*

Esta mujer, quien lleva a cabo el abastecimiento de la familia desde que murió su marido nos explica de donde se abastece:

*“La fruta y la verdura la compro de los pequeños establecimientos que hay cerca de mi casa. La carne de las carnicerías de alrededor. En el C-Town sólo compro los productos que no puedo encontrar en estas tiendas como los chocolates, caramelos, pescado, etc.”<sup>616</sup>*

El siguiente informante nos dice:

*“Yo soy el que compra en el zoco de la verdura o en las tiendas tradicionales. Nunca voy a los grandes supermercados. Compro para unos tres días y siempre compro cajas enteras de verdura y fruta.”<sup>617</sup>*

Las familias jordanas cuentan con muchos miembros, ello supone que se abastezcan de abundante fruta, verdura o carne. A los extranjeros les suele ocurrir que se rían de ellos al pedir únicamente dos o tres manzanas, por poner un ejemplo. Para muchos jordanos no es la unidad la medida de compra sino los kilos. Este hecho es especialmente visible en la parte *este* de la capital, más popular que la *oeste*.

Dice este chico:

*“Mi madre es la que va a comprar y lo hace en las pequeñas tiendas o en los puestos ambulantes que hay cerca de*

<sup>615</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>616</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>617</sup> I-12 (Hombre beduino, musulmán, 48 años, estudios secundarios, carpintero con negocio propio, barrio de la Ciudadela, en la zona *este* de Ammán, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico medio).

*mi casa. A veces va a los grandes supermercados para ver las ofertas.*”<sup>618</sup>

Este hombre suele comprar en la tienda de un amigo suyo y le paga al final del mes:

*“Lo que normalmente hago es llamar a la tienda de un conocido y me traen la compra. Yo no uso el dinero en metálico. Al final del mes pago al propietario de la tienda que es un amigo. Compró siempre de esta manera. A veces, las menos, voy personalmente a comprar. De la tienda pedimos las verduras, las frutas, el arroz, el té, pero no la carne. Voy también al Cozmo o al Safeway. Pero nunca voy al Balad o al Husein porque si puedo comprar en los grandes almacenes, ¿para qué ir a los populares?”*<sup>619</sup>

El que algunas personas muestren claramente su desprecio por los mercados populares, se explica en ocasiones por el prestigio que supone acercarse a los más caros y globalizados.

Llama la atención que sean muchos los ammaníes que acudan a los grandes centros de distribución, supermercados e hipermercados, sólo para ver las ofertas, generalmente de las latas y conservas, o para adquirir allí los productos de limpieza.

*“A veces compramos en el Safeway, pero sólo las latas de ḥommoṣ, de fu:l y los productos de limpieza.”*<sup>620</sup>

*“Mi madre y mi padre, los dos son los que compran. Si es mi madre, ella lo hace en el C-Town, sobre todo los productos de limpieza y el queso, y si es mi padre, él prefiere las tiendas que tenemos en la zona. La carne la compran de las tiendas o del Balad. La verdura igual.”*<sup>621</sup>

Un informante de un nivel económico bastante alto expresa:

*“Mi madre y mi padre compran de los pequeños establecimientos. De ahí compran la verdura y la carne. Las latas de los grandes supermercados. El aceite lo traemos de nuestra finca y lo hace mi primo. El queso blanco normalmente lo compramos del mercado pero Hamude (empresa jordana*

<sup>618</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona *este* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio).

<sup>619</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>620</sup> I-45 (Mujer de ciudad, musulmana, 40 años, estudios medios, ama de casa, barrio de la Calle Meca en la zona *oeste* de Ammán, siria procedente de Damasco, nivel económico medio).

<sup>621</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona *oeste* de la capital, circasiana, nivel económico medio).

especializada en productos lácteos) *son nuestros amigos y ellos nos lo regalan. El queso amarillo nos lo regalan de Siria.*”<sup>622</sup>

Este testimonio demuestra que no siempre las clases sociales más populares son las que prefieren adquirir de las tiendas tradicionales, muchas veces se trata más bien de las familias más apegadas a las tradiciones, no importando su nivel económico. El motivo es la desconfianza hacia los productos que no proceden de empresas conocidas.

Así, algunos siempre optan por las pequeñas tiendas:

*“Compramos en las pequeñas tiendas, nunca en las grandes superficies. Allí no, porque es caro, cuesta mucho.*”<sup>623</sup>

El siguiente joven nos proporciona una interpretación del porqué los jordanos van a los hipermercados y supermercados:

*“Nosotros compramos en las tiendas del barrio. No vamos nunca a los grandes supermercados. No me gusta ir a esos sitios. Si necesito muchas cosas puedo ir allí pero no es lo normal. Hay que tener en cuenta que la sociedad jordana es beduina o campesina por eso ir al Safeway o sitios como esos es nuevo para ellos.*”<sup>624</sup>

- **Mercados:**

Hay varios en la ciudad pero destaca por ser uno de los más conocidos el situado en el Balad. Nombrar también el que se encuentra en la zona del Husein o el del Wehdat. Pero son muchos más los repartidos por Ammán casi siempre situados en su parte *este*.



Fuente: Autora

<sup>622</sup> I-43 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios superiores, trabaja en la empresa familiar, barrio camino a Salt en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-circasiano, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre es circasiana, nivel económico muy alto).

<sup>623</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>624</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

En ellos se encuentran los productos de temporada a precios mucho más económicos que en los grandes centros de distribución alimentaria o algunas tiendas de barrio, especialmente aquellas que se sitúan en los barrios ricos de la capital.

Hasta ellos se dirigen numerosas personas para llevar a cabo sus compras.

*“Mi madre y mi padre compran la verdura y la fruta del mercado de la verdura del Balad o del heşbe (mercado central de la capital distribuidor de productos a gran escala). Los otros productos los compran del Safeway o del Cozmo. Suelen comprar una vez al mes. La fruta y la verdura la compran cada semana.”*<sup>625</sup>

Esta mujer que vive junto a su hermano de leche y la mujer e hijos de éste nos dice:

*“Todos compramos en la familia, aunque la verdura y la fruta son los hombres los que lo hacen porque van al mercado del Balad normalmente y allí no está bien que vayan las mujeres. A veces no compran allí. A veces, van a las grandes superficies para adquirir por ejemplo la mortadela, las latas, el queso, y sobre todo los productos de limpieza. Compran el arroz, azúcar cada mes, pero la verdura y la fruta cada tres días. Traemos cajas porque somos una familia grande.”*<sup>626</sup>

Esta otra expresa:

*“Mi marido es el que compra en el mercado central. Cada semana mi marido va hasta allí para comprar.”*<sup>627</sup>

Lo mismo refiere esta otra informante:

*“Siempre compra Abu Abdallah todo. Compra del mercado central cada jueves. No va a los grandes supermercados, sólo compra en ellos los productos de limpieza.”*<sup>628</sup>

- **Venta callejera y mercadillos:**

Un día o dos a la semana tiene lugar el emplazamiento de mercadillos de comida en Ammán. Destaca entre todos el que se sitúa en la estación de autobuses del Al-Abdali el

---

<sup>625</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).

<sup>626</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>627</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al *este* de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>628</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).



viernes por la mañana o el del Balad los miércoles y sábados. En ellos se puede adquirir frutas y verduras de temporada a un buen precio, especialmente a medida que avanza la mañana.



Fuente: Autora

Son muchos los ciudadanos que esperan esos días para realizar en ellos sus compras.

*“Yo compro de tiendas como las del Balad, las de los sitios populares. A veces de los puestos callejeros si estoy despierta. Compramos todos los días o bien un día sí y otro no.”<sup>629</sup>*

Pero también, como ejemplifica esta informante, son muchas las personas que compran de los puestos situados en las entradas de las mezquitas, de los camiones que diariamente recorren con fruta y verdura las calles de la capital o de los puestos estacionados enfrente de las grandes superficies.

En esta foto se ve el puesto que se encuentra al lado del Safeway de Shmisani muy cerca de mi casa. Se sitúa allí por ser una zona muy concurrida en verano por los turistas llegados del Golfo y actualmente por cientos de iraquíes que se han establecido en este y otros barrios huyendo de la situación de guerra que persiste en su país.



Fuente: Autora

<sup>629</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).



*“Compramos la verdura en las camionetas que están al lado de las mezquitas, porque es más barata. El pollo de las tiendas. Nunca vamos a los grandes supermercados porque son caros y están muy lejos.”*<sup>630</sup>

*“La verdura siempre la compro yo, sólo si la verdura se vende en un camión en la puerta de la casa la compra mi mujer, sino yo.”*<sup>631</sup>

- **Autoservicios y supermercados e Hipermercados:**

La diferencia entre ellos es únicamente, los metros con los que disponen en sus instalaciones.

Destacar que este tipo de establecimientos se encuentran igualmente concentrados todos ellos en la parte *oeste* de la capital, que concentra a la población con mayor disponibilidad económica, así como a los extranjeros procedentes de Europa, América y Oceanía que allí habitan.

Entre los clásicos nombrar Safeway, C-Town y Plaza. Más recientes son Cozmo, hipermercado más globalizado de todos o Seven Eleven como los más conocidos. El último un Carrefour en el Octavo Círculo.

A ellos se dirigen gran parte de la población, en especial aquellos que habitan en Ammán *oeste*.



Fuente: Autora

*“Yo compro especialmente de Plaza. A veces voy al Safeway o al Cozmo. Nosotros tenemos una finca pasado el aeropuerto y de allí traemos las olivas y el aceite. Nunca hago la compra en sitios populares porque no tengo necesidad, todo lo puedo encontrar con comodidad en otros sitios. Suelo hacer*

<sup>630</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>631</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

*la gran compra una vez a la semana. Pero si necesito algo mando al chófer o voy yo misma.*”<sup>632</sup>

Esta joven que vive con su madre viuda y otra hermana explica:

*“Cualquiera de nosotras compramos del mercado. Taimá y yo vamos a Plaza, pero mi madre va al mercado de nuestra antigua casa. El aceite lo traemos de una almazara de unos amigos nuestros que nos lo dan gratis. La tienen camino al aeropuerto. A veces compramos aceite normal en Plaza. El queso es de Plaza que es el nabulsi, es el único que como porque no tiene conservantes.*”<sup>633</sup>

La siguiente informante vive sola con su madre:

*“Las dos compramos el fin de semana en el Cozmo. Compramos allí porque es tranquilo y ordenado, todo lo que quieras se encuentra rápidamente.*”<sup>634</sup>

Algo parecido arguye este joven:

*“Compramos en Um Mudhaina, cerca del Palacio del príncipe Raed. Es un gran centro comercial. Me gusta hacer la compra en los supermercados más que en las pequeñas tiendas porque hay de todo y es de buena calidad. En una tienda no se puede encontrar buena calidad en el super sí. Además, hay mucha gente. La carne y el pollo los traemos del Happy Family, cerca del Séptimo Círculo, vende carne y otros productos. De allí también compramos el pescado. Las verduras y la fruta las compramos para una semana y la carne, el pollo y el pescado para dos.*”<sup>635</sup>

Se comprueba que las personas que prefieren adquirir los productos de estos lugares de distribución lo hacen para más tiempo, mientras que los que se decantan por las tiendas tradicionales, mercados o mercadillos se acercan a ellos con más asiduidad:

---

<sup>632</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>633</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

<sup>634</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

<sup>635</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona *oeste* de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

*“Las verduras las compramos una vez por semana. Si falta algo es lo que vamos a comprar en caso de necesidad. La carne, es otra cosa, a mí me gusta comprarla para el momento, no me gusta nada ponerla en el frigorífico.”*<sup>636</sup>

Productos alimenticios, especialmente la carne, se compran para un consumo casi inmediato entre las clases más populares y en especial entre las generaciones más mayores, como demuestran las declaraciones de la anterior informante. Este otro muestra algo parecido:

*“El arroz, azúcar y aceite los compramos para mucho tiempo. Las verduras, la carne y el pollo para el mismo día.”*<sup>637</sup>

Este hecho es muy diferente entre los que prefieren ir a los grandes supermercados, los cuales incitan a grandes compras que suponen un supuesto ahorro de tiempo:

*“Yo compro todo siempre en el Plaza para una semana y gasto unos 50 dinares”* expresa este chico soltero que vive solo con su hermano.<sup>638</sup>

*“La verdura la compramos dos o tres veces a la semana para que no se estropee. La carne una vez a la semana y la dejamos en el frigorífico.”*<sup>639</sup>

Los períodos se agrandan para esta mujer

*“La carne la compramos para veinte días o un mes, pero la verdura para una semana.”*<sup>640</sup>

Se comprueba cómo las formas y los tiempos para el aprovisionamiento varían.

Se deben destacar igualmente en este apartado los establecimientos dependientes del Gobierno. Son los llamados *al-mo'assase al-'askari:yye* (المؤسسة العسكرية), especialmente destinados y regentados por militares. También un supermercado jordano llamado Farid en el que adquieren sus productos al por mayor gran parte de empresas y particulares. Este último está situado en los barrios de Ammán *este* mientras que los primeros se pueden encontrar tanto en Ammán *este* como en Ammán *oeste*.

Un antiguo militar, hoy jubilado expresa:

---

<sup>636</sup> I-9 (Mujer beduina, musulmana de 55 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, siria de la zona del Huran, nivel económico medio).

<sup>637</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>638</sup> I-40 (Hombre de ciudad, católico, 33 años, estudios superiores, funcionario, barrio de Shmisani en la zona *oeste* de Ammán, palestino de la ciudad de Haifa, nivel económico alto).

<sup>639</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>640</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

*“Yo voy al mo'assase, el cual es el más barato de todos los sitios para mí.”<sup>641</sup>*

- **Autosuministro, compra directa a ganaderos y agricultores o en países vecinos:**

Son muchos los jordanos que se abastecen del aceite en las almazaras propias o de algún familiar o amigo. En Jordania lleva fama el aceite de la región del norte por ser las tierras más altas del país.

*“El aceite lo traigo de Salt. Las olivas me gusta ir al campo, elegirlas y cogerlas yo personalmente del árbol. Las lavo, las limpio y luego las preparo.”<sup>642</sup>*

*“El aceite de oliva lo compramos de almazaras que están en Irbid y la leche la adquirimos también al peso en Irbid. Mi padre la compra (unos cinco litros) en una vaquería de Irbid. El queso también es de ahí.”<sup>643</sup>*

Su padre nació allí y en ella se encuentra gran parte de su familia, lo que explica la elección de la ciudad de Irbid.

*“Nosotros traemos las olivas de los olivos de la casa de mi tío.”<sup>644</sup>*

El queso y más productos lácteos se pueden adquirir de los diferentes pueblos. Destaca la zona de Gerasa o el queso realizado por los beduinos nómadas.

Este informante hijo del dueño de Abu Ali, la pastelería con más renombre del país en la elaboración de 'aṭa:yef, dulce típico de Ramadán, que se encuentra situada en una de las escalerillas que desde el barrio del Webde descienden hacia el Balad, tiene que velar por el renombre de su negocio:

*“El aceite lo traemos de las almazaras porque pueden engañarnos en las tiendas. Mi tía tiene una cerca del aeropuerto. Pero lo más importante para nosotros es el queso. Traemos el mejor queso porque lo vendemos en la tienda. Se lo compramos a los beduinos más que nada, y, a veces, a los*

---

<sup>641</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>642</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>643</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>644</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona *oeste* de la capital, circasiana, nivel económico medio).

*campesinos El queso es siempre de cabra. Compramos grandes recipientes de queso*<sup>645</sup>. ”

Algo similar lleva a cabo esta mujer:

*“El queso lo compro en un recipiente de 18 kilos a un beduino de Aylún que va por el barrio entre marzo y abril. Luego lo conservo.”*<sup>646</sup>

*“Mi marido siempre compra del Husein o de Hai Nazal. Las latas las compra del Safeway, de Ammán Mall o del Farid. El aceite la traemos de nuestra finca en el Mafray. El queso lo compramos sin hacer, no está hervido y mamá lo hace con 'ezha (nigella sativa) en los botes y nos lo da.”*<sup>647</sup>

También los hay que prefieren traer estos y otros alimentos de los países limítrofes, especialmente de Siria y de Palestina, tierras de las que procede la mayor parte de los jordanos y con las que se encuentran unidos sentimentalmente.

Así, esta mujer originaria de una de las zonas más conocidas en Palestina por la producción de aceite de oliva expresa:

*“Todos los años en la temporada del aceite me viene éste de Palestina.”*<sup>648</sup>

Pero los israelíes en los últimos años han puesto muchas restricciones a la salida de aceite de estas tierras:

*“Nosotros compramos del zoco del Wehdat. Compramos cada dos días la verdura y la carne y el pollo cada día. El aceite es del país, de la almazara. Antes lo traíamos de Palestina pero ahora los judíos lo han prohibido. La uva y otras más cosas también las traíamos de Palestina.”*<sup>649</sup>

*“Las aceitunas las compramos de Palestina. El aceite compramos dos recipientes de aquí y dos de Palestina porque*

---

<sup>645</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

Recordar que el *'aṭa:yef* son una especie de creps rellenos de nueces y canela o de queso.

Los beduinos diferencian entre queso de cabra o "moreno" (جبنة سمار), dado el color del animal, y el queso de oveja o "blanquecino" (جبنة بياض). El queso amarillo (جبنة سفرة) no es propio de ellos, ha sido importado.

<sup>646</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).

<sup>647</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

<sup>648</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>649</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

*los judíos han prohibido traer el aceite a Jordania, sólo en la temporada.*”<sup>650</sup>

*“Todo lo compra mi padre. A veces va mama a Cozmo. Mucha verdura la compran en Siria y la traen de allí porque tienen fincas en ese país.*”<sup>651</sup> nos dice esta informante de origen sirio.

Una cosa que sorprende, en comparación con la sociedad española, es que sea el hombre la persona que se encargue de adquirir los alimentos<sup>652</sup>.

No obstante, esto es un hecho menos visible en las grandes superficies de distribución a las que se acercan muchas mujeres. Destacar, igualmente, que en las cajas hasta hace poco tiempo eran casi siempre hombres los encargados de cobrar a la clientela, no obstante la cada vez más penosa situación económica de la sociedad jordana ha hecho que numerosas mujeres se ocupen actualmente de desempeñar esa labor. El concepto del honor de la mujer de la sociedad tradicional pierde valor.

*“Yo soy siempre el que compra. La mujer no sabe comprar como el hombre, porque la mujer no puede llevar la compra o no sabe los precios como nosotros.*”<sup>653</sup>

El siguiente informante afirma algo parecido:

*“Mi mujer compra la verdura. Si se tiene que bajar al mercado, entonces, van los hombres. Las mujeres no pueden ir porque los vendedores a veces no se comportan bien, es mejor que la mujer no salga de casa.*”<sup>654</sup>

Este joven de buena posición económica expresa:

*“Compra Fathi (el chofer). Sobre todo va al Safeway, C-Town, Cozmo. La verdura la trae del zoco del Bayader o del Muyama Yaber. Mi madre nunca va, no es necesario. Ella escribe lo que quiere en una hoja a Fathi. El aceite lo traemos*

---

<sup>650</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona oeste de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

<sup>651</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>652</sup> La mujer, no obstante, es la encargada de elegir y comprar otros artículos como la ropa o el calzado.

<sup>653</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>654</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

*de Irbid de una almazara y el queso de Irbid para todo el año. Compramos un recipiente grande cuando es la estación.*”<sup>655</sup>

Este joven más religioso ofrece otras razones:

*“Las verduras y las frutas las compro yo, el resto mis hermanos. Las chicas no compran porque está mal visto socialmente que la chica vaya a comprar y el chico se quede sentado. El hombre es más fuerte para tratar con la gente. La gente puede hacer daño a las chicas. Es más seguro que vaya el chico a comprar. Además la chica para salir se tiene que poner el pañuelo porque nosotros somos religiosos.*”<sup>656</sup>

No obstante, hay algunos chicos que se quejan de esta tradición:

*“A veces compro yo. A mí no me gusta pero mi madre intenta que yo compre pero como he dicho, a mí no me gusta, no. El pan, los huevos, el labane, eso sí que es lo único que me gusta. No obstante, casi siempre es mi madre la que compra.*”<sup>657</sup>

Hay que tener en cuenta que este joven es huérfano de padre y su madre desea que siga con la costumbre de que sean los hombres los que compren sin obligarle mucho a ello.

Ante esta realidad hay mujeres que se quejan y otras que aceptan la tradición:

*“Si él va ¿para qué voy a ir yo? ¿Para cansarme? Yo voy a comprar la ropa. Déjame engordar unos kilos.*”<sup>658</sup>

Esta otra, afirma, sin embargo:

*“Los árabes son cerrados. No pueden ir las mujeres a comprar.*”<sup>659</sup>

Hay muchas veces que las circunstancias obligan a la mujer ante la ausencia de un hombre:

*“Yo soy la que compro de sitios populares porque mi marido está enfermo (ante lo cual en forma de broma el hombre dice que en su casa hay libertad plena, todos pueden ir a*

---

<sup>655</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>656</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>657</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>658</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>659</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

comprar). *Yo soy la responsable del dinero ahora, pero antes era él.*”<sup>660</sup>

Las siguientes mujeres son viudas:

*“Yo soy la que compro en el mercado del campo de refugiados de Al-Neser. A veces para una o dos semanas según la verdura. Compro para bastante tiempo porque mi cuerpo se cansa mucho cuando voy comprar. En el Safeway y Cozmo sólo adquiero los productos de limpieza.”*<sup>661</sup>

*“Compramos Rawan y yo. La niña compra verdura y todo lo que sea necesario, no hay problema porque sea mujer.”*<sup>662</sup>

## 2.10. Consumo de carnes. Actitud ante las vísceras.

Los árabes son unos grandes consumidores de carne<sup>663</sup>. Especialmente de dos: carne de cordero y carne de pollo. En mucho menor medida quedaría el consumo de otras como el pavo, ternera, conejo, camello, cabra o cerdo.



Fuente: Autora

Son las generaciones más mayores las que prefieren la carne de cordero, mientras que las jóvenes se decantan mayoritariamente por el pollo. *“Possibly the most important revolution in the Middle East in the provision of animal protein in the past three decades has been in the extraordinary increase in the number of poultry raise for meat and egg production”* (Zubaida & Tapper, 2000:27).

<sup>660</sup> I-9 (Mujer beduina, musulmana de 55 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, siria de la zona del Huran, nivel económico medio).

<sup>661</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>662</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>663</sup> Destacar que hasta la fecha no existe ningún restaurante vegetariano en la capital. Es sobre todo en la zona del Golfo en donde más se consume. En "Meat consumption per capita" se especifica, por ejemplo, que en Qatar se consumía en 2002 según la F.A.O. un 90'5% de carne, en Emiratos Árabes Unidos un 74'4%, en Arabia Saudí un 44'1%, pero, por ejemplo, en Jordania un 29'8% o en Siria un 21'2%.



Este informante, ya mayor, rememora:

*“Me gusta más el cordero que el pollo. Recuerdo que antes criaba conejos, el francés que es como rojo es el mejor, palomas y pollos. Yo mismo los mataba y los limpiaba.”*<sup>664</sup>

La siguiente persona afirma:

*“Si no hay carne en la comida, no es comida. No se puede hacer el mansaf con pollo, la carne de cordero es la más importante. Hay que intentar dos o tres días no comer carne pero las comidas (ma'lu:be, mansaf, mlu:jiyye) siempre llevan o bien carne o bien pollo. Los días que no hay que comer carne se deben a la salud. Sin carne la comida no vale, siempre tiene que haber algo graso. Lo que no como nunca es conejo, pavo sí. El conejo cuando lo sacrificas llora como un niño y cuando le quitas la piel parece un gato. A toda mi familia le pasa lo mismo, no come conejo, yo los crío pero se los doy a los vecinos.”*<sup>665</sup>

*“Me gusta más la carne que el pollo y en Siria así es también.”*<sup>666</sup>

El hecho de que los jóvenes prioricen la carne de pollo se puede explicar quizá por el hecho de que esta carne presenta menos grasa que la de cordero. Las nuevas generaciones, preocupadas por las múltiples enfermedades que provocan las grasas, se niegan cada vez más a comer carne de cordero, la preferida de sus padres<sup>667</sup>.

Esta informante soltera, que vive en casa de su hermano, la mujer de éste y sus siete hijos pequeños, asevera:

*“La carne es importante. La familia prefiere el pollo porque la carne de cordero tiene mucha grasa. Las nuevas generaciones no comen grasa, sin embargo, a las viejas generaciones les encanta. Yo, prefiero hacer las hojas de parra con sebo de cordero, su caldo es más bueno. En la carne a la brasa es obligatorio la grasa. Comemos unas tres veces al mes carne de cordero. No la compramos mucho porque a los jóvenes*

---

<sup>664</sup> I-25 (Hombre campesino, musulmán, 73 años, sin estudios, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino originario de Batuta al-Jalil un pueblo de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>665</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>666</sup> I-52 (Hombre de ciudad, musulmán, 86 años, sin estudios, empresario, barrio del Cuarto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, sirio originario de Damasco, nivel económico alto).

<sup>667</sup> Recordar lo expuesto en la nota 547 sobre la lipofobia y la lipofilia.

*no les gusta. La carne picada más. El pollo lo comemos más, unas dos veces a la semana. No comemos ni pavo ni conejo, aunque antes, recuerdo, mi madre tenía conejos. La carne del conejo era realmente buena.*”<sup>668</sup>

*“No es importante la carne roja. No me gusta porque tiene mucho colesterol. Me gusta mucho más el pollo y el pescado. El pavo lo como sólo en mortadela. Mi madre cocina con la carne todos los días, pero yo no como la carne, sólo dos veces a la semana. El pollo lo como unas cuatro veces a la semana*”<sup>669</sup> comenta esta informante más joven.

Otra informante argumenta también el problema de la grasa para no ingerir otra carne que no sea pollo:

*“No es tan importante la carne, la siento grasa y no es buena. No hay problema que la comida esté sin carne. Hay otras cosas. Cocinamos un día sí y dos no pero yo prefiero no comerla. El pollo sí que me gusta. Compramos mucho pollo. Tiene menos grasa. No como nunca pavo ni camello. La ternera tampoco la como mucho.*”<sup>670</sup>

*“Es importante la carne pero no es necesario comerla a menudo. A mi marido le gusta mucho la carne y el pollo. Comemos cinco veces a la semana carne. Intento que mi familia no la coma todos los días porque no es buena, produce gota. A mí no me gusta ni el pavo ni el cordero.*”<sup>671</sup>

Algo parecido argumentan estos informantes:

*“Lo que más como es el pollo. No me gusta para nada la grasa. Huyo de todo lo que lleve grasa. No como tampoco manteca (muy usada entre las clases más populares del país) ni mantequilla.*”<sup>672</sup>

---

<sup>668</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>669</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>670</sup> I-48 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Cuarto Círculo en la zona oeste de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>671</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>672</sup> I-5 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán este, palestina originaria de la ciudad de Ramallah, nivel económico medio).

*“Para los niños es muy necesaria la carne. A mí me gusta pero puedo vivir sin ella. Algunas veces le digo a mi madre que por favor haga comidas sin carne. Yo no como jamás grasa pero a mi madre le encanta. A veces comemos carne todos los días y otras veces casi nunca. Depende de si mi madre tiene carne en el frigorífico. Yo no suelo pedir a mi madre la comida, mi madre la hace como ella quiere. El conejo, pavo o camello no tenemos costumbre de comerlos.”*<sup>673</sup>

La sociedad sabe perfectamente que la carne es fundamental para el crecimiento sano de los niños. La siguiente informante no come mucha carne pero:

*“En la carne son importantes las proteínas. Cocinamos la carne con la comida pero no la comemos y dejamos que nuestra hermana pequeña sea la que la coma a la fuerza. Ella tiene nueve años. Cocinamos con carne unas cinco veces a la semana. Nunca comemos pavo, conejo o camello.”*<sup>674</sup>

Muchas veces ocurre que la situación económica hace preferir la carne de pollo, puesto que el precio del cordero o cualquier otra carne es mucho más elevado.

*“La carne no debe de ser más de 100 gramos porque tiene mucha grasa. El pollo lo comemos una vez a la semana y el cordero una vez al año cuando es el sacrificio. El conejo puedo comerlo, es muy bueno. Antes tenía mis propios conejos, palomas, pero cuando construyeron la casa todo desapareció.”*<sup>675</sup>

Lo mismo expresa esta otra:

*“Comemos muy poca carne a la semana. Una vez pollo o carne. Antes comíamos más por el dinero, ahora la economía familiar no nos lo permite.”*<sup>676</sup>

Cabe destacar que sean las familias de clases más populares las que sigan manteniendo en sus casas pequeños corrales con pollos o gallinas o palomares:

---

<sup>673</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>674</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>675</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>676</sup> I-8 (Hombre beduino, musulmán de 80 años, sin estudios, barrio de Sahab al este de Ammán, sirio de padre y madre procedentes de la zona de Der ez-Zor, nivel económico medio).

*“La carne es buena para el cuerpo. Como mucha carne porque es buena para el cuerpo. Me gusta comer cada dos semanas una vez carne. El pollo me encanta. Yo tengo pollos y a veces los sacrifico. Los huevos son frescos de mis pollos. El pavo y el conejo también los comemos.”*<sup>677</sup>



Fuente: Autora

Otro hecho a resaltar es que empiezan a aparecer entre las clases medias y altas personas que, por diferentes motivos, se han hecho vegetarianas.

*“Yo no como carne porque mi madre es vegetariana. Es una forma de hábito. Cuando tenía tres años mi madre intentó darme carne pero yo no pude comérmela por el olor, es asquerosa. Nunca he comido carne ni pescado. A veces como sushi pero muy poco, cada cuatro meses una vez. En general el olor de la comida no me gusta nada.”*<sup>678</sup>

Entre los casos más curiosos de vegetarianismo destacar el de esta informante:

*“Hasta los 10 años comía carne pero ese año vi el sacrificio del cordero y no comí nunca más. Así empecé a no comer carne. Pensaba "pobrecito el animal". Una vez me enfermé por comer una sopa que tenía carne de pollo. Yo no lo sabía, lo supe después el que esa sopa contenía pollo. Toda la familia come carne, “mi hermana es una caníbal.”*<sup>679</sup>

Su obsesión es tal que sólo lee las etiquetas de los productos por los animales:

*“Leo todas las etiquetas. Por ejemplo, el chicle. Lo leo para ver que no haya gelatina de vaca, yo quiero mucho a las vacas (y me enseña el llavero que tiene, el cual tiene forma de*

<sup>677</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

<sup>678</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

<sup>679</sup> I-33 (Mujer de ciudad, musulmana, 19 años, cursando estudios superiores, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

vaca). *Antes tenía un gato y ahora voy a tener un perro, también he tenido pájaros*”<sup>680</sup>.

Parece cada vez más frecuente el que algunas personas después de ver el sacrificio del cordero en la llamada Fiesta mayor del Islam, que se lleva a cabo en las calles ante la presencia de la gente, dejen de consumir carne. Este rechazo viene explicado al fenómeno por el cual se proporcionan características humanas a los animales, como ya se ha explicado en el apartado correspondiente.

En las palabras de estas informantes se descubre más claro este concepto:

*“No como carne. Nunca he comido carne aunque sí que como hamburguesas y filetes de carne. El junk-food lo como normalmente. Kufta o mahshi: también. Lo que no como son trozos de carne. También mi madre es vegetariana.”*<sup>681</sup>

*“Me gusta mucho la carne. Desde pequeña me enfadaba si no había carne en mi plato. Lo que más me gusta comer es la ternera porque el cordero tiene mucha grasa. Como carne unos cuatro días a la semana, bien carne picada o bien pollo. A los niños no les gusta nada la carne a no ser que sea picada. Yo siempre que cocino pregunto a los niños qué es lo que quieren comer mañana. Tengo miedo de que no coman.”*<sup>682</sup>

El otro caso a destacar es el que cuenta esta otra informante:

*“Desde hace dos meses que no como carne. Creo en la reencarnación y pasó algo malo en mi vida que me hizo sentirme como un pollo al que le habían comido la carne y sólo le quedaban los huesos. Por eso, dejé de comer carne. Como mucha legumbre, ensaladas, me gusta la pizza vegetariana. Como cocidos pero le quito la carne, en el futuro dejaré de tomar también el caldo en el que la cocinan.”*<sup>683</sup>

---

<sup>680</sup> I-33 Esta misma informante hizo una comparación muy curiosa cuando le pregunté si había algún otro alimento más que no consumía y me respondió: *“la sandía no la como porque se parece a la carne y además tiene mucha agua”*. La comparación es clara. Obviamente se hace una analogía entre el líquido que desprende esta fruta con la sangre, alimento impuro y contaminante en la religión musulmana.

<sup>681</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona este de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

<sup>682</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

<sup>683</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

No obstante, el número de vegetarianos no es muy alto pese a que empieza a ser significativo.

Sí que es destacable el hecho de que siempre que se invita a comer a un invitado, si realmente se le aprecia o se le quiere impresionar, la comida con la que se le va a agasajar debe de incorporar carne de cordero, nunca pollo. Es la carne que detenta más prestigio entre los ammaníes. Recuérdese la canción que asegura que el *mansaf*, plato-totem de la cocina jordana, no puede ser nunca cocinado con pollo.

Entre los beduinos el prestigio lo detentaría la carne de camello, casi inapreciable en los mercados jordanos de la capital.

*“La carne es importante, pero si no hay no es problema. El pavo no me convence, el camello es lo mejor y si lo veo lo compro. Como carne todos los días.”*<sup>684</sup>

Algo curioso es lo que ocurre con el consumo de las vísceras.



Fuente: Autora. Guiso de tripas de cordero.

Las viejas generaciones engullen con gusto toda clase de vísceras.

*“Sí que como vísceras, yo misma las limpio, las hago muy bien.”*<sup>685</sup>

Este otro informante manifiesta:

*“Las vísceras me encantan (pone cara de satisfacción).”*<sup>686</sup>

Rememorando el pasado cuenta este hombre:

*“Sí como vísceras. Me encanta el bazo relleno para los bocadillos. Cuando de pequeño iba al cine Ammán en el Balad solía ir a un sitio allí sólo para comerlo.”*<sup>687</sup>

---

<sup>684</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>685</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>686</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

Esta realidad contrasta con el hecho de que entre los jóvenes es habitual un asco generalizado por estas. Sólo algunos de ellos, siempre pertenecientes a las clases más populares las ingieren. La razón más aducida es el olor.

*“Las tripas no las como porque me parece que todo el cuerpo del cordero está allí en su olor. La lengua y el resto de las vísceras sí.”*<sup>688</sup>

William Ian Miller es su estudio sobre el asco expresa: *“el olor, y no el gusto, es el sentido que desempeña la mayor parte de la labor defensiva de la ingestión”* (1998:106), lo que explicaría al olor como origen del rechazo.

Esta joven refleja lo mismo:

*“No como vísceras porque no me gusta el olor.”*<sup>689</sup>

La siguiente va más allá:

*“¿Cómo voy a comer vísceras si ya el queso, la leche y el yogurt de la vaca y de la cabra por su olor no lo como?”*<sup>690</sup>

*“No me gustan las vísceras. Me dan asco. Hace mucho las lavaba con mi familia pero luego me acordaba del olor. Puede que sólo coma la lengua y el hígado, el resto no”*<sup>691</sup>  
recuerda esta mujer.

Hay quienes ingieren algún tipo de casquería, otros no. En general, los sesos, el bazo y en especial los higadillos son los más valorados.

*“Sí como las vísceras y me gustan muchísimo, soy campesino. Está muy buena la lengua, pero los ojos no los como porque son asquerosos.”*<sup>692</sup>

Esta otra informante comenta:

*“Como las tripas, la lengua, los ojos no los como, el hígado sí, además me gusta mucho.”*<sup>693</sup>

Estos informantes aducen:

---

<sup>687</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>688</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>689</sup> I-20 (Mujer campesina, musulmana, 13 años, cursando estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, transjordano-palestina, su padre es transjordano y su madre del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>690</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).

<sup>691</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>692</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>693</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

*“No, no como (pone cara de asco). A las personas mayores sí les gustan pero a mí no. El hígado sí pero los sesos y resto no porque me da asco.”*<sup>694</sup>

*“No puedo. Es horrible. Waj!!!. Sólo como el bazo y los higadillos.”*<sup>695</sup>

Existen restaurantes especializados en casquería como el que se aprecia en las fotos, restaurante muy conocido en la zona del Balad llamado Abu Musa.



Fuente: Autora

Hay quienes las han probado pero no siguen comiéndolas:

*“No como vísceras. No me gustan. Las he probado pero no me gustan nada ni los higadillos.”*<sup>696</sup>

*“Los sesos los probé una vez. Las tripas no. Personalmente no estoy tranquilo comiéndolas, me dan asco.”*

<sup>694</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona oeste de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>695</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

<sup>696</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona oeste de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).



*No las he probado nunca. Lo que quizá más coma son los higadillos.* ”<sup>697</sup>

Muchos, no obstante, se niegan, incluso, a probarlas:

*“No como casquería para nada, pero la cocino para mi esposo, le gustan las lenguas en las hojas de parra.* ”<sup>698</sup>

Otros son más contundentes en sus declaraciones:

*“No como vísceras porque me dan asco. Si me estuviera muriendo puede que comiese vísceras. Los sesos quizá y los higadillos si me obligaran.* ”<sup>699</sup>

*“No como nada. Ih... no, es imposible. Su aspecto me da miedo.* ”<sup>700</sup>

*“No como vísceras. No puedo entender a las personas que las comen. Los higadillos no están tan malos pero yo no los como.* ”<sup>701</sup>

*“No como nada de vísceras. Mi madre no las cocina. Pienso y siento que no están buenas.* ”<sup>702</sup>

Todo viene explicado, como se ha visto, por la humanización de los animales:

*“Me dan asco. Cualquier cosa que tenga carne y pueda relacionarlo con los animales me da asco.* ”<sup>703</sup>

Me gustaría hacer un pequeño inciso en este apartado para relacionar el consumo de carne con el del pescado. La comparación es abrumadoramente superior del primero con respecto al segundo. Las carnicerías siempre están llenas y a rebosar de gente, hecho que no ocurre con las pescaderías. Los ammaníes apenas ingieren pescado.

---

<sup>697</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>698</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

<sup>699</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>700</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>701</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>702</sup> I-54 (Mujer de ciudad, musulmana, 20 años, cursando estudios superiores, barrio del Madinat al-Riadiye en la zona *oeste* de la capital, circasiana, nivel económico medio).

<sup>703</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona *este* de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

*“No como el pescado porque no me gusta el sabor, me da asco. Si hay olor de pescado no entro en casa.”*<sup>704</sup>

*“El pescado lo como una vez al mes. No me gusta mucho, prefiero siempre la carne al pescado.”*<sup>705</sup>

Aunque a veces, guste su consumo es mínimo:

*“Como pescado cada tres meses una vez, sobre todo el mero. No obstante a mis hijos no les gusta. Yo les hago comer aún en lata.”*<sup>706</sup>

El siguiente informante manifiesta su gusto por el pescado:

*“Me gusta el pescado y como mucho, una o dos veces al mes. Es caro no puedo comprarlo mucho. Además debe de ser fresco.”*<sup>707</sup>

La razón fundamental de que los habitantes de Ammán no ingieran pescado viene explicada por su origen. Casi todos ellos proceden de tierras de secano o incluso del desierto. No obstante, aquellos que llegaron de zonas costeras (como Haifa o Yafa) sí tienen más costumbre de consumirlo.

*“Me gusta el pescado sólo cuando bajo a Aqaba.”*<sup>708</sup>

Esta ciudad es la única salida al mar de la que dispone el país, concretamente al Mar Rojo. Así esta mujer de Belén explica:

*“Como una vez al mes sólo pescado. Belén es una zona montañosa por lo que no estamos acostumbrados a los productos del mar. Latas, sí comemos pero pocas.”*<sup>709</sup>

No obstante, esta otra mujer de origen sirio, país en donde se consume mucho más pescado afirma:

*“Pescado sí como. En el verano no me gusta comerlo porque es muy caliente, es preferible en invierno. Lo prefiero asado o frito. En Siria es muy normal. En Aqaba no dejan*

---

<sup>704</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona este de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

<sup>705</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

<sup>706</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>707</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>708</sup> I-40 (Hombre de ciudad, católico, 33 años, estudios superiores, funcionario, barrio de Shmisani en la zona oeste de Ammán, palestino de la ciudad de Haifa, nivel económico alto).

<sup>709</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

*pescar, necesitan un permiso muy difícil de conseguir. Los jordanos consideran al pescado como adorno.*”<sup>710</sup>

La siguiente informante antes vivía en Kuwait, país en el que existe una gran variedad de pescado, pero al ir a residir en Jordania expresa:

*“Cuando estaba en Kuwait comía mucho pescado y gambas. El que viene a Jordania no es fresco. No me gustan nada los pescados que se han criado en las piscifactorías, no son buenos. Aquí en Jordania sólo como dos veces al mes pescado. Lo que hacemos es que unas dos veces al mes vamos a restaurantes que sirven buen pescado como Al- Huwara o Rooberts para comerlo.*”<sup>711</sup>

Otra razón que explica esta realidad son las malas condiciones que en ocasiones se vende el producto del mar. Si se da una vuelta por los grandes supermercados casi nunca es fresco. Es preferible acudir a las pocas pescaderías que existen en la capital, a la zona del Balad o al Círculo Segundo<sup>712</sup>.

Destacar una en la zona del Al-Abdali en la que vende hasta preparados para paella.

*“Cuando estaba fuera en Alemania o en España comía mucho, pero aquí casi nada porque el pescado que traen a veces está envenenado y tengo miedo de comprarlo.*”<sup>713</sup>

La siguiente informante describe el proceso que se sigue en el país para limpiarlo:

*“No comemos mucho pescado. Puede que merluza, y otros tipos pero no lo traemos ahora mucho porque una vez nos aparecieron gusanos en uno de los pescados y recelamos de la limpieza del pescado. Nosotros lo cocinamos asado con perejil, pero antes lo limpiamos mucho y lo desinfectamos con limón o picante, comino, etc. Hay que dejarlo toda la noche con limón. Se fríe luego con aceite vegetal.*”<sup>714</sup>

---

<sup>710</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>711</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

<sup>712</sup> En la actualidad gracias a la gran cantidad de ciudadanos iraquíes que habitan en Ammán ha aumentado su consumo. Carrefour o Milles en Meca Mall son dos de las superficies comerciales que ofrecen gran variedad de pescado. Ocean es quizá el restaurante más popular especializado en productos del mar.

<sup>713</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>714</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

Sólo existe una comida en Jordania cuyo ingrediente principal sea el pescado, fresco o congelado<sup>715</sup>: la llamada *ṣayya:diye* (صيادية). Consiste en arroz mezclado con pescado, no importa el tipo del mismo, aunque siempre ha de tratarse de uno grande como la merluza.

Hay, sin embargo, gente a la que le fascina el pescado:

*“Me encanta el pescado, es lo que más me gusta, especialmente la merluza, el salmonete y el mero en el ṣayyadiyye. Me gustaría desayunar, comer y cenar sólo pescado.”*<sup>716</sup>

*“Me gusta el pescado mucho. Lo traemos el viernes. Como mucho atún para la cena y un poco de sardinas.”*<sup>717</sup>

Este hombre se reconcilió con el pescado tras un rechazo cultural al mismo durante mucho tiempo:

*“Me gusta mucho el pescado. Antes lo odiaba. Cuando era pequeño iba con el emir Nayef a pescar a Aqaba, pero no me gustaba nada y me negaba a probarlo. Él siempre me decía que lo comiera pero yo no quería. Cuando fui más mayor, lo probé y ahora pienso que es lo mejor. Una vez a la semana tengo que comerlo, sobre todo por el fósforo que tiene. Lo suelo comer asado al horno y relleno.”*<sup>718</sup>

## 2.11. Seguridad alimentaria

Como se ha estudiado en el apartado correspondiente, el concepto de seguridad alimentaria hace referencia por una parte al hecho de que el país, en este caso Jordania, sea capaz de tener los alimentos necesarios para satisfacer las necesidades básicas de su población, y por otra parte, que estos no posean ninguna característica que influya negativamente en la salud de los consumidores.

Se ha comprobado que los países árabes no disponen de seguridad alimentaria para satisfacer las necesidades de sus poblaciones. Jordania, como uno de ellos, depende en este sector de las importaciones de alimentos que lleva a cabo del exterior.

---

<sup>715</sup> Existe un pescado curado en agua muy salada, salmuera, conocido como *fsi:j* (فسيخ). Hay familias que lo cosumen especialmente el primer día después de Ramadán, dado que existe la creencia de que la sal previene de males estomacales después de tantos días de ayuno.

<sup>716</sup> I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona *este* de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).

<sup>717</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>718</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

El país hashemí importa casi todos sus productos básicos como el trigo, el arroz, los animales vivos, productos lácteos, verduras y frutas entre otros, especialmente de Estados Unidos, Alemania, Francia y China.<sup>719</sup>

Recordar, sin embargo, que en época de los romanos, esta zona formaba parte del llamado “granero del Imperio”. Este cambio de situación viene explicado, entre otros hechos, por la globalización económica.

En Jordania, la liberación de las importaciones y el retiro de los subsidios a los productos locales, ha supuesto que los productos extranjeros estén disponibles en el país sin ninguna traba compitiendo con más efectividad con los nacionales. Como los precios de estos últimos suben fruto del retiro de los subsidios, los consumidores prefieren los importados y no los que se producen en el país. El Reino Hashemí importa más que exporta lo que lleva a un desequilibrio en la balanza de pago.

El país cuenta en la actualidad con dos problemas muy importantes, el incremento continuo de su población y la limitada área cultivable de Jordania, la cual poco a poco va disminuyendo cada vez más dado el avance de la desertificación, la erosión o la urbanización, consecuencia esta última de las continuas llegadas de refugiados de países contiguos a tierras jordanas y la migración de la población rural a los centros urbanos.

Estas son graves dificultades al que el Gobierno tendrá que hacer frente.

Con respecto al concepto de seguridad alimentaria, tal y como se entiende en el “Primer Mundo”, es decir, que los productos que se consuman estén en buenas condiciones, los jordanos se quejan especialmente de un hecho: las hormonas y los productos químicos que se añaden a los alimentos<sup>720</sup>.

El primer problema lo podemos ver reflejado en la siguiente viñeta de Abu Mahyoob.

*¡He aquí la época de las hormonas! se puede leer en la misma.*



Fuente: <<http://www.mahjoob.com/en/archives/view.php?cartoonid=332&Y=2004&M=07>>

<sup>719</sup> Consultar capítulo I.

<sup>720</sup> “Las quejas contra la adulteración de alimentos son tan viejas como la venta misma de comestibles” (Goody, 1995:220).

La sociedad jordana se manifiesta sobre esto. Y la inmensa mayoría expresa la misma idea:

*“Antes eran mejor los alimentos porque ahora hay muchas hormonas. Cuando rompes un pepino y se frotan las dos partes del mismo sale algo azul que son las hormonas. Los tomates por fuera son grandes y hermosos pero por dentro son pequeños. Hasta la sandía tiene hormonas.”*<sup>721</sup>

*“Antes eran mejores porque no había hormonas, ni nada químico. Era todo natural. El pollo un día es un pollito y al siguiente es un gallo.”*<sup>722</sup>

*“Antes se podía oler un tomate desde la distancia. Ahora está en tu mano y no lo hueles, son todo hormonas.”*<sup>723</sup>

Algo parecido rememora este otro informante:

*“La comida antes era mejor porque era más natural. No había hormonas. Oliamos el tomate del vecino, no como ahora. Ahora los alimentos como los pepinos, los tomates no tienen sabor. Si supieras la carne y el pollo del que hacen las hamburguesas y el sha:werma: no comerías.”*<sup>724</sup>

Parece ser éste un tema omnipresente desde hace mucho tiempo:

*“Hay muchas hormonas. Siempre desde la época de mis padres en la que yo era pequeña se hablaba de eso. No obstante, si se deja el pollo o la carne en la nevera unos tres días se matan las hormonas.”*<sup>725</sup>

El siguiente informante hace una comparación con Siria, país vecino:

*“Sí, un millón de veces eran mejores antes los alimentos. Porque son todo hormonas. Quieren (el Gobierno) que se muera el ser humano. Yo prefiero comprar de Siria porque allí no hay hormonas, su*

---

<sup>721</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>722</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>723</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>724</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

<sup>725</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

*naturaleza es mucho mejor que la jordana. Traigo aceitunas, queso, dulces, olivas negras, etc.*”<sup>726</sup>

Otros añoran el pasado:

*“Ahora es mejor porque tenemos disponibilidad para conseguir todo lo que queramos. Pero antes era mejor la calidad: carne fresca, yogurt fresco, manteca. Hoy todo es engaño.”*<sup>727</sup>

*“Antes era todo del país. Mi madre todo lo hacía ella. Tenía sus animales, sus verduras. Antes todo tenía sabor y olor.”*<sup>728</sup>

Este otro recuerda su infancia en Palestina:

*“Antes era mucho mejor. En Palestina sacrificaban los animales y a continuación los comías. Yo era el que sacrificaba los corderos. Hasta ahora lo hago. Recuerdo cómo el padre de Basma (una de sus primas) se comía la grasa, los riñones y el hígado crudos con sal.”*<sup>729</sup>

La siguiente informante hace referencia al modo de cultivar:

*“Los alimentos eran mejor antes que ahora porque no había hormonas, conservantes ni colorantes y el modo de cultivar era diferente. El suelo ahora está muy cansado. Antes dejaban descansar al suelo, ahora son todo hormonas.”*<sup>730</sup>

Es significativo que de todos mis informantes sólo cinco, y dos de ellos son muy pequeños para poder entender de este tema, no se hayan referido a las hormonas u otros problemas parecidos.

*“Los productos son iguales. No han cambiado. Depende de la temporada en la que compres.”*<sup>731</sup>

Definitivamente, la población de Ammán está muy concienciada con este problema:

*“Antes era mucho mejor, lo que se plantaba era natural, no había nada químico, no había contaminación, todo era más saludable. Antes los hombres vivían mejor y comían mejor.”*<sup>732</sup>

---

<sup>726</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>727</sup> I-9 (Mujer beduina, musulmana de 55 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, siria de la zona del Huran, nivel económico medio).

<sup>728</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>729</sup> I-25 (Hombre campesino, musulmán, 73 años, sin estudios, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino originario de Batuta al-Jalil un pueblo de Hebrón, nivel económico medio).

Esto se puede descubrir hasta la actualidad en la montaña libanesa. Es uno de sus platos estrella.

<sup>730</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

<sup>731</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

El Gobierno es consciente de ello y en algunos productos que se encuentran envasados, enlatados o empaquetados siempre existe una etiqueta que da fe de los ingredientes de los mismos.



Fuente: Autora

En cuanto a las etiquetas de los alimentos, algunas personas las leen para enterarse de este tema, mientras que otras no.

*“Las leo para ver cuánto de natural hay. De todos modos no me creo lo que ponen. Prefiero los alimentos que han sido producidos en los Emiratos Árabes y en Arabia Saudí porque tienen mejor control de los productos. De Europa y de América traen lo peor, lo que les sobran. De Jordania, Siria y Líbano tampoco nos fiamos. Incluso de América puede que los alimentos puedan contener cerdo. Por ejemplo, una vez trajeron pescado en muy malas condiciones. La mejor fruta y verdura es la que se produce en Jordania, pero está destinada para la exportación no se queda en el país.”<sup>733</sup>*

Las palabras de esta informante son muy clarificantes dado que reflejan qué supone la globalización en el sector alimentario.

*“Leo los ingredientes porque intento comer alimentos y productos en los que no haya muchas cosas químicas y por las calorías. A uno le gusta saber lo que come. En el día de hoy hay mucho químico. Hay mucho cáncer últimamente debido a la comida que comemos.”<sup>734</sup>*

<sup>732</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>733</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán este, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>734</sup> I-31 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, empleada en un banco, barrio de Dahiet al-Husein en la zona oeste de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Yafa, nivel económico alto).



### 3. COMENSALÍA

La comida está regida por unas reglas, usos y normas establecidas históricamente. Algunas de estas se mantienen, otras, sin embargo, cambian y evolucionan acorde a los caprichos históricos. Son peculiaridades culturales que constituyen la denominada comensalía. *“Los seres humanos son, prácticamente, las únicas criaturas del mundo que observan reglas precisas sobre lo que comen, sobre la manera de preparar los alimentos y sobre las personas con las cuales los consumen”* (Contreras, 1993a:71).

Amado Millán en su artículo *“Alrededor de la mesa: aspectos normativos rituales y simbólicos de la comensalía”* ofrece la importancia de la misma: *“la comensalía es un hecho sociocultural relevante, considerado como característica distintiva de la especie, de la cultura y de la sociedad. (...) La comensalía es manifestación simbólica de la humanización, del proceso civilizatorio, de la diferenciación social”* (1997:219).

Entre los árabes existe también una comensalía o normas de etiqueta que recibe el nombre de *adab*<sup>735</sup> (ادب).

Al hablar de comensalía árabe hay que tener en cuenta, tal y como se ha estudiado, que ésta varía considerablemente al igual que los dialectos de la cocina de la zona, entre aquellas personas que son de origen beduino, campesino o urbano. Así, del mismo modo, las de un nivel económico más alto que han tenido un contacto más claro con el exterior, se han visto influenciadas por las normas en la mesa que impone la globalización no árabe.

A continuación se ofrecen los rasgos más destacados de esta comensalía restringida a la sociedad ammaní, la cual refleja modelos llegados de fuera más recientemente junto a aquellos más antiguos que se pueden considerar como identitarios de una identidad árabe, y en su mayor parte islámica.

Es un tipo de rito de paso<sup>736</sup>. *“La comensalidad o rito de comer o beber juntos es claramente un rito de agregación, de unión propiamente material, lo que se ha llamado un “sacramento de comunión”* (Van Gennep, 1986:39). *“El comensalismo fue considerado el gran motor de la solidaridad, de la comunidad: la comunión de hermanos establece y refuerza los datos comunes”* (Goody, 1995:25).

Amado Millán siguiendo a Van Gennep diferencia en la comensalía tres fases:

---

<sup>735</sup> El término de *“adab”* también significa literatura.

<sup>736</sup> Los ritos de paso marcan las etapas en la vida de un ser humano en el que el “yo” de la persona muere de forma drástica para volver a renacer. De ahí que casi todos los momentos decisivos en la vida social de una persona sean ritos de paso. Van Gennep en su estudio *Los ritos de paso*, lleva a cabo una distinción entre las fases que los ritos de paso marcan: ritos de separación, ritos de margen y ritos de agregación. Estos a su vez se complementan con los ritos preliminares (separación), liminares (margen) y postliminares (agregación) (1986:20-30).

## 1) Preliminar:

El anfitrión lleva a cabo una invitación a aquellas personas que decide agasajar. Esta acción obedece a diversas razones que oscilan entre el cariño, la obligación o el interés.

En Ammán prima la tradición de invitar a cualquier persona extraña a la familia con el fin de hacerla partícipe de ella. Se hace, con ello, gala de la hospitalidad árabe. Al comer de la misma comida que un grupo, simbólicamente se pertenece a él, compartiendo sus derechos y obligaciones.<sup>737</sup>

El invitado, sobre todo si se trata de la primera vez, debe obsequiar a su anfitrión con un regalo<sup>738</sup>, generalmente dulces. *Kana:fe* o *warba:t* (dulce en forma de rombo), son los más repetidos. También se puede optar por flores o algún detalle para la casa, principalmente si lo que se celebra es la inauguración de la misma. La población cristiana suele preferir una botella de vino.

*“Cuando voy invitado lo que normalmente hago es llevar dulces, para endulzar el ambiente. Es tradición cuando me ocurre algo bueno. Puede que regale vino. Cremisan un vino de Belén si es a un familiar o a un conocido porque no es muy caro. Si es una persona importante compro un Bordeaux.”*<sup>739</sup>

En ocasiones posteriores será optativo regalar, la tradición manda sólo la primera vez.

Antes de comenzar a comer, el anfitrión ofrece a su invitado como aperitivo alguna bebida gaseosa, algún zumo, y a veces, algún alimento sólido como carta de presentación. Las *mo‘ayana:t*, son una perfecta opción como entrantes.

Decir que en Ammán generalmente se invita a comer y en menor medida a cenar.

## 2) Limitar

Son muchos los hadices del Profeta que detallan reglas de la comensalía, algunos de ellos, seguidos hasta la actualidad por gran parte de la población de Ammán. *“Comed juntos y no os dividáis puesto que la bendición está en el conjunto”* (كلوا جميعا ولا تفرقوا فان البركة مع ) (Kazi, 49). En el mundo árabe se privilegia el degustar este placer junto a otras

<sup>737</sup> Es por ello que una traición hacia ellos será considerada muy grave. *“Traidor en el pan y en la sal”* (خائن العيش والملح), expresa un refrán árabe.

<sup>738</sup> El regalo es una expresión característica de la reciprocidad. El dar implica recibir. Es Mauss quien lo describe en su obra, mostrando el valor simbólico del don como elemento cardinal que mantiene las relaciones entre los diversos miembros de la o las sociedades. *“El carácter voluntario, por así decirlo, aparentemente gratuito y, sin embargo, obligatorio e interesado de esas prestaciones; prestaciones que han revestido casi siempre la forma de presente, de regalo ofrecido, generosamente incluido cuando, en ese gesto que acompaña la transacción, no hay más que ficción, formalismo y mentira social, y cuando en el fondo lo que hay es la obligación y el interés económico”* (Mauss, 1979:157). *“Las sociedades han progresado en la medida en que ellas mismas, sus subgrupos y sus individuos, han sabido estabilizar sus relaciones, dando, recibiendo y devolviendo.”* (Ibíd:176).

<sup>739</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona oeste de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

personas, lo que contrasta con el proceso de individualización que está generando la globalización cultural.

Esta característica de sociabilidad es resaltada por Amado Millán: “*la comensalía es una negación de la animalidad humana y una demostración (espectacular) de la sociocultura*” (1997:235). Se trata de un ritual. “*Mediante el ritual, nuestra existencia biológica y animal, puesta en evidencia por la ingestión alimentaria, queda desplazada a un plano secundario y encubierto, al mismo tiempo que se revela en primer plano a la sociabilidad*” (Ibídem:237).

Cuando la comida está servida el anfitrión pronuncia la frase *tafaḍḍalu*: تفضلوا (pasad, os invito a comer) con la que invita a sus comensales a degustar de la misma.

Antes hay que procurar lavarse las manos, ya que en la sociedad árabe islamizada es muy importante la limpieza corporal.

Nina Yami:l en su libro *La comida en la cultura árabe* recoge el hecho de que la comida entre los árabes, ya desde antaño, debía ser servida enseguida y cita las tres razones que ofrecía Ibn Habira para tal razón: porque el caldo se consumía, porque se iba el aroma y, finalmente, porque no dejaba que la persona se fijara en otras comidas al tener hambre (54:1994).

La importancia de la comida es tal en la sociedad árabe-beduina que hasta hace más bien poco se disminuía la luz hasta llegar a hacerla muy tenue dentro de las tiendas de los beduinos con el fin de que se crease un ambiente agradable en el que los comensales pudiesen comer con tranquilidad.

En su presentación, se puede empezar a observar cómo la globalización va cambiando costumbres. Son numerosos los ammaníes que prefieren continuar comiendo en el suelo, normalmente sentados con las piernas cruzadas (*qa‘de tarbi*: قعدة تربية), y colocar los alimentos encima de unos periódicos o de unos plásticos.



Fuente: Autora

Las razones son varias.

*“Nosotros siempre comemos en el suelo porque no tenemos sitio para una mesa”*<sup>740</sup> dice esta mujer cuya casa es muy pequeña y en la que habita mucha gente.

Para otras personas el comer en el suelo es más agradable:

*“Me gusta comer en el suelo porque es más cómodo.”*<sup>741</sup>

La misma razón argumenta este hombre:

*“Prefiero comer en el suelo porque es más descansado para mí.”*<sup>742</sup>

No obstante:

*“Antes comía en el suelo pero ahora en la mesa porque tuve hernia discal”*<sup>743</sup> expone este hombre.

Algunos apelan a la tradición, concretamente a la sunna:

*“Prefiero comer en el suelo porque es sunna. La comida no debe de estar más alta que una persona. Es sunna que la comida se encuentre en el suelo.”*<sup>744</sup>

Antes del profeta Mahoma, los árabes se sentaban para comer en el suelo, y es por ello, que los más atentos con las tradiciones prefieran mantenerlas. No hay que olvidar que es la forma que siguen respetando los beduinos.

Existe, además, una posición determinada que se establece en uno de los hadices. En él se especifica que se debe de comer con la pierna izquierda dispuesta de modo horizontal por delante del cuerpo mientras que la derecha se coloca en forma vertical delante de ella y el cuerpo ligeramente inclinado hacia delante. Lo que se pretende, así, es que la pierna derecha oprima al estómago de modo que éste se divida en tres partes, una de ellas para el agua, la otra para la comida y la tercera para el aire. Si se come con las dos piernas flexionadas y tocando el suelo se facilita que el estómago tarde más en saciarse, y al final que duela al levantarse la persona.

Otros, sin embargo, prefieren hacerlo en una mesa o mesita pequeña.

---

<sup>740</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>741</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>742</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

<sup>743</sup> I-52 (Hombre de ciudad, musulmán, 86 años, sin estudios, empresario, barrio del Cuarto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, sirio originario de Damasco, nivel económico alto).

<sup>744</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

*“Siempre comemos en la mesa, nunca en el suelo. Mis abuelos sí que comían en el suelo pero nosotras nunca.”<sup>745</sup>*

Muchos no se sienten cómodos:

*“Siempre como en la mesa. Si alguien me pone la comida en el suelo como por quedar bien pero muy poco, en seguida me levanto y me voy.”<sup>746</sup>*

*“Nosotros comemos siempre en la mesa. Puede que el desayuno a veces lo hagamos en la mesa alta de la cocina, pero la comida siempre en la mesa baja.”<sup>747</sup>*

Significativas son las palabras de esta mujer:

*“Siempre comemos en la mesa, así estoy acostumbrada. Cuando era pequeña comía en una mesa baja, luego la mesa creció conmigo.”<sup>748</sup>*

Algunos muestran su desacuerdo con el hecho de comer en el suelo encima de periódicos y apelan a la higiene:

*“En la mesa siempre. Lo de los periódicos no es saludable. No es bueno que el pan, por ejemplo, toque la tinta del periódico.”<sup>749</sup>*

Otros comen el suelo o en la mesa indistintamente.

*“Me da igual comer encima de la mesa que en el suelo.”<sup>750</sup>*

*“Como a veces en el suelo a veces en la mesa. Me gusta más la mesa. Cuando me apetece como en el suelo.”<sup>751</sup>*

*“No me importa, los dos, pero normalmente como en la mesa.”<sup>752</sup>*

Esta informante nos explica sus razones a la hora de preferir una u otra:

---

<sup>745</sup> I-2 (Mujer de ciudad, cristiana ortodoxa, 23 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>746</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>747</sup> I-41 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Quinto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, palestina de la ciudad de Hebrón, nivel económico medio).

<sup>748</sup> I-45 (Mujer de ciudad, musulmana, 40 años, estudios medios, ama de casa, barrio de la Calle Meca en la zona *oeste* de Ammán, siria procedente de Damasco, nivel económico medio).

<sup>749</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).

<sup>750</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>751</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>752</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

*“Según, cuando hace frío en el suelo porque estamos cerca de la estufa. En el verano en la mesa baja.”<sup>753</sup>*

Hay quienes prefieren hacerlo de pie o en una bandeja, mostrándose más claramente la globalización:

*“Como en la mesa y, a veces, como de pie.”<sup>754</sup>*

*“No me gusta comer sobre la mesa, prefiero una bandeja.”<sup>755</sup>*

Se observa una sucesión. Las personas que, siguiendo las costumbres culturales y religiosas, prefieren comer en el suelo, otras han optado por sentarse alrededor de una mesa. Mientras que existe un tercer grupo que decide seguir conductas más individuales y comer de pie o en una bandeja.

Es, no obstante, en la mesa en donde se puede descubrir de un modo más claro el prestigio simbólico de los comensales dada su ubicación en la misma. El más importante es el que suele presidirla. En Ammán, y en ocasiones normales, siempre se reserva al invitado más significativo esta posición. En una comida familiar, será el hombre principal de ésta el que la presida.

El anfitrión para presentar la comida puede optar por una bandeja enorme (*seder*, سدر) de la que comerán todos los comensales, o bien diferentes platos en los que cada uno se servirá.

No se debe de olvidar que en la cocina árabe se presenta un único plato en vez de la sucesión de platos a la que estamos acostumbrados en la cultura occidental. Éste, es nutricionalmente equilibrado, a base de cereal (arroz o trigo) con distintos tipos de verduras u hortalizas y carne o pescado.

El hecho de comer de una sola fuente refuerza la sociabilidad.



Fuente: Autora

<sup>753</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>754</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

<sup>755</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

*“Yo como el masaf y el ma’lu:be de la fuente, pero el resto en el plato.”<sup>756</sup>*

*“Según la comida. Las cosas que tienen caldo las prefiero en el plato pero el resto no.”<sup>757</sup>*

Esta mujer manifiesta un gran asco al tener que comer de una bandeja común:

*“Siempre como del plato, porque en la bandeja si todos ponen su cuchara allí no puedes guardar esa comida más ¿y si está malo? Yo no puedo. Tengo mucho asco. Además no dejo a mis hijos poner su cuchara en otros platos.”<sup>758</sup>*

Esta mujer recurre a la misma razón del asco:

*“En el plato siempre. No como nunca de la bandeja porque es más limpio. Si comes de ella, además, no sabes cuánto has comido. Reconozco que hay algo de asco en el asunto, tiro todo lo que está alrededor de lo que ha comido la gente.”<sup>759</sup>*

Pero hay más personas que no se sienten a gusto comiendo de la bandeja:

*“Siempre como en el plato, no estoy acostumbrado a la fuente común. No estoy tranquilo si alguien come a mi lado en ella.”<sup>760</sup>*

Este informante es más explícito:

*“Un no rotundo a la bandeja, no tenemos la costumbre. No bebo nunca de la taza de otra persona ni la de mi madre o de mi padre. Si estoy en un funeral o en una fiesta intento siempre coger la de mi familia. No tengo la costumbre de beber de la taza de otras personas o de su plato.”<sup>761</sup>*

Para la siguiente joven depende de su estado de ánimo y sus ganas de trabajar el comer directamente de la bandeja o servir en diferentes platos:

---

<sup>756</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>757</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

<sup>758</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>759</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto)

<sup>760</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>761</sup> I-50 (Hombre de ciudad, católico-ortodoxo ya que su padre es católico y su madre ortodoxa, 25 años, estudios superiores, economista en un banco, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordano-palestino, su padre procede de la ciudad de Irbid y su madre de Belén, nivel económico medio).

*“Cuando no me importa fregar preparo platos pero si no quiero, hago a todos comer en la bandeja.”<sup>762</sup>*

Del mismo modo, se puede comer con la mano o bien elegir hacerlo con los cubiertos.

Resaltar que el cubierto al que se le concede fundamental importancia es a la cuchara. Los jordanos comen con cuchara la mayor parte de sus platos, puesto que consumen el arroz con ella y casi todas las comidas incorporan arroz o bien se trata de cocidos. El tenedor detentaría un segundo puesto y el cuchillo sería casi inexistente. Sólo en las familias más occidentalizadas se presenta cuchillo a los comensales.

*“El tenedor no se usa mucho. Si mis vecinos vienen y me ven comiendo con tenedor y cuchillo pensarían que soy rara.”<sup>763</sup>*

Esto contrasta con lo expresado por esta otra mujer de un nivel más alto:

*“Nosotros comemos con cuchillo y tenedor. En Jordania la mayor parte de la gente come con cuchara.”<sup>764</sup>*

La tradición musulmana manda que estos no sean ni de plata ni de oro para no hacer ostentación.

La gran ausente es la servilleta de tela. Los jordanos prefieren servilletas de papel de alguna de las marcas más famosas como Fine o Soft. Estas suelen encontrarse en su paquete en un lado de la mesa o alejada de ella.

En esta foto me encuentro degustando de una comida a la que amablemente me invitaron los familiares de un buen amigo. Se puede observar que a falta de servilleta y teniendo miedo de que me manchara, al estar sentados en el suelo, me colocaron una toalla que suplía las funciones de la misma.



Fuente: Autora

<sup>762</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

<sup>763</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona este de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>764</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).



*“Prefiero comer con la mano sólo algún alimento como la pizza, el 'alla:ye, las mo‘aḡana:t, msajjan, patatas fritas, berenjena, coliflor, etc. Todo lo demás con cubiertos.”*<sup>765</sup>

Las comidas cuyo principal ingrediente es el arroz (*mansaf, ma‘lu:be, kabse, ‘u:zi:*, etc.), así como los que se pueden considerar como aperitivos o que su presentación favorecen su consumo con la mano (*mo‘aḡana:t, msajjan*, hojas de parra, calabacines rellenos, etc.) son los alimentos en los que se puede utilizar la mano.

Para los cocidos como la ocre, lentejas, garbanzos, guisantes, etc., se debe de recurrir obligatoriamente a la cuchara.

Existe un tercer grupo de comidas que en árabe se conocen como *tagmi:s*, es decir, que se untan con pan<sup>766</sup>. El pan de pita permite que se haga con él una especie de cuchara improvisada con la que se tomará un poco de estas comidas (*ḡommoṣ, motabbal, labane*, etc.)

Una especial consideración detenta el *mansaf*. Los ammaníes, normalmente los trasnjordanos, son los más interesados en seguir consumiéndolo con la mano y directamente de la fuente conjunta.

*“El mansaf se tiene que comer con la mano, así manda la tradición. El resto de las comidas, las que se tienen que comer con la mano, se comen con la mano. Si no prefiero hacerlo con los cubiertos.”*<sup>767</sup>

Es esta una obligación para los hombres, las mujeres estarían exentas de ella. Se llega a considerar al que no lo haga así un tanto afeminado.

*“Los chicos comen el mansaf con la mano, especialmente si hay una fiesta o celebración. Si ellos quieren comer con cubiertos no pasaría nada. Las niñas con cubiertos siempre.”*<sup>768</sup>

*“Yo como todo con cubiertos excepto el mansaf, única comida que se come con la mano. Uno disfruta de la comida más si la come con la mano.”*<sup>769</sup>

---

<sup>765</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, trasnjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>766</sup> Líbano utiliza mucho el pan como “utensilio”.

<sup>767</sup> I-11 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, estudios secundarios, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino-transjordan, nivel económico bajo).

<sup>768</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, trasnjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>769</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, trasnjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

Son muchos los palestinos y sirios de origen campesino que afirman que es ésta una tradición de los transjordanos con la que no están de acuerdo. Incluso llegan a menospreciarlos por ello.

*“A mí me da asco comer con la mano. Eso es algo de los jordanos. Es sucio. Yo como con la mano sólo las cosas que lo necesitan como las mo‘aḡana:t, las pizzas, o lo que se unta.”<sup>770</sup>*

Algo similar expresa este chico:

*“Con la mano no porque es costumbre beduina y no me gusta y es sólo para jordanos. Todo lo como o con la cuchara o con el pan.”<sup>771</sup>*

*“El mansaf lo como con la cuchara. Todo lo como con los cubiertos, no me gusta comer con la mano. No es un acto humano comer con la mano. No me gusta ver a la gente que come con la mano. Si hay gente que come con la mano yo no como. Lo único que como con la mano es el tagmi:s.”<sup>772</sup>*

*“Me gusta comer con la mano cuando estoy sola pero no delante de la gente. No me gusta comer el mansaf con la mano, llevo siempre la cuchara conmigo.”<sup>773</sup>*

Incluso esta mujer palestina beduina expresa:

*“Como en el suelo con cubiertos siempre y de la bandeja. Yo a cualquier sitio que voy tengo que llevar mi cuchara, así estoy acostumbrada. Con el mansaf siempre uso cuchara. Antes en Palestina no había cucharas. Después del 49 es cuando empecé a comer con los cubiertos. La gente evoluciona, entonces no era así.”<sup>774</sup>*

Pero también hay palestinos de origen campesino, nacidos y criados en Jordania, que han aceptado como propias las costumbres beduinas:

---

<sup>770</sup> I-2 (Mujer de ciudad, cristiana ortodoxa, 23 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>771</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>772</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona *oeste* de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>773</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>774</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al *este* de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

*“El mansaf se come con la mano.”<sup>775</sup>*

A favor de comer con la mano se presenta un hadiz que expresa que se debe de comer con tres dedos, los mismos que la tradición manda consumir el *mansaf*, el dedo índice, el corazón y el pulgar. Tras terminar es saludable chupárselos.

*“Según la comida como o no con la mano. El arroz y la pasta la comemos con los cubiertos pero lo que se hace para untar con pan lo comemos con la mano. Yo prefiero con la mano porque es más bueno. Hay un hadiz que dice que hay que chuparse los dedos después de comer y eso ayuda a hacer la digestión por unas cosas que hay en los dedos que se llaman enzimas.”<sup>776</sup>*

El hadiz al que se refiere afirma: “Yaber –que Dios esté complacido de él- narró que el Enviado de Dios (la paz y las bendiciones de Dios sean con él) ordenó chuparse los dedos después de comer así como rebañar el plato, y dijo: “no sabéis en qué parte de vuestra comida se encuentra la bendición” (Al-Nawawi, 1995:170).

Se puede comer con la mano o con los cubiertos pero siempre será con la mano derecha. Expresa otro hadiz del Profeta: “‘Umar Ibn Abu Salama – que Dios esté complacido de ambos- narró: Cuando era niño, me encontraba bajo la tutela del Enviado de Dios (la paz y las bendiciones de Dios sean con él). Cierta día, estaba comiendo en su presencia, y mi mano se removía en todo el plato. Entonces, me dijo ¡Jovencito! Primero nombra a Dios – alabado sea- y toma la comida con tu mano derecha y come de lo que se encuentra en el plato delante de ti” (Al-Nawawi, 1995:168).

Los musulmanes deben de comer con la mano derecha porque es con la izquierda con la que llevan a cabo sus abluciones antes de la oración y por ello es una mano impura reservada para la limpieza de las partes no nobles del cuerpo.

Es costumbre en Ammán que el *mansaf* sea la primera comida a la que sea invitada la persona en casa de un jordano de origen beduino. No obstante, esta comida será remplazada por un *ma’lu:be* o un *maḥshi*: fundamentalmente si el que invita es de origen campesino. Las hojas de parra y el *maḥshi*: en general detentan, asimismo, un gran prestigio entre la población por lo laborioso de su elaboración.

Nunca se ofrecerá lentejas, judías o cualquier otra legumbre o verdura fácil de cocinar.

<sup>775</sup> I-51 (Hombre de ciudad, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Abdún en la zona oeste de Ammán, palestino originario de Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>776</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona este de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

Es en la carne utilizada en donde se puede descubrir el interés que tiene el anfitrión en su invitado. Si ésta es carne de cordero, supone que le tiene una gran apreciación, si por lo contrario se presenta pollo, se deja claro que éste no es tan importante para el mismo. La carne roja detenta más prestigio que la blanca en el imaginario cultural.

Por otra parte, la cantidad de comida será muy abundante y debe situarse cercana a los invitados. Casi siempre, se presentan numerosos platos de los cuales, el invitado deberá degustar de todos y cada uno de ellos.



Fuente: Autora

El anfitrión, hombre o mujer, debe de ir sirviendo a cada uno de los invitados unas cantidades considerables de comida. Si hay carne o pollo los mejores trozos serán para ellos, y en muchos casos el que organiza el convite será el encargado de ir despedazándolos.

Antes de comer, la religión islámica establece que se enuncie la formula “en el nombre de Dios, el Clemente y Misericordioso” (بسم الله الرحمن الرحيم), es entonces cuando se puede comenzar. Los cristianos también bendicen la mesa con la misma frase.

*“Aicha –que Dios esté complacido de ella- narró que el Enviado de Dio (la paz y las bendiciones de Dios sean con él) dijo: “Cuando uno de vosotros comienza a comer, debe recitar el nombre de Dios –alabado sea- Y, si se olvida de nombrarle al principio, que diga: En el nombre de Dios, por el comienzo y por el final” (Al-Nawawi, 1995:164).*

Esta fórmula se hace más extensa cuando se trata de Ramadán y es el momento de la ruptura del ayuno. Entonces lo correcto es enunciar: *“Dios nuestro, por ti he ayunado y por tu bendición he desayunado (he roto el ayuno con alimentos), se fue la sed y la sangre ha recorrido mis venas y recompénsame si quieres”*

(. اللهم لك صمت و على رزقك أفطرت ذهب الظمأ و ابتلت العروق و ثبت الأجر ان شاء الله)

El invitado suele agradecer la comida y alabar su calidad. El anfitrión contestará *ṣaḥte:n*, (صحتين) (que aproveche) que debe ser respondido por *‘ala ‘albe(a)k*, (على قلبك) (a tu corazón).

La sunna exige a los musulmanes hablar mientras se está comiendo para hacer bien la digestión. Además, los bocados deben presentar un tamaño pequeño para masticarse bien y

facilitar, igualmente la digestión. No se puede empezar con el siguiente antes de haber tragado el anterior.

Nunca hay que soplar en un plato caliente, tal y como se ha estudiado en el ritual del café, sino esperar a que éste se enfríe.

Al masticar y tragar no se permite hacer ruidos molestos que puedan molestar al otro comensal. Aquí se incluye la prohibición de eructar<sup>777</sup>. Lo que se pretende con ello es anular la característica animal del cuerpo humano.

Si por un casual, algún alimento cayera al suelo, nunca tirarlo, hay que recogerlo, limpiarlo y comerlo, especialmente en el caso del pan al que incluso hay que besar y pasarlo por la frente<sup>778</sup>. Si no fuera posible el comerlo por la razón que fuere, se le daría a un animal.

*“El pan es la mayor gracia divina. Es pecado tirarlo. Si una persona encuentra pan en el suelo se le tiene que dar un beso y ponerlo en un sitio alto.”*<sup>779</sup>

Lo habitual es que el invitado se harte de comer y el anfitrión insista numerosas veces en que siga comiendo, ante lo cual el invitado tiene que manifestar seriamente que no desea más. Para ello expresará las fórmulas *da:yme* (que siempre tenga la posibilidad de seguir teniendo y ofreciendo alimentos), *yeslamo: ide:kom* (gracias a vuestras manos, por haber cocinado se entiende) o *al-ḥamdu le-l-la:h* (gracias a Dios).

Es de mala educación que el invitado deje comida en el plato<sup>780</sup> y si así lo hace supone que ésta no le ha gustado lo suficiente, por lo que, generalmente, una persona se debe de esforzar para no hacerlo. Aunque, bien es cierto que los árabes en general son muy propensos cuando están en un restaurante a pedir numerosos platos de comida de los cuales sobrarán bastante.

Es habitual que el anfitrión más apegado a las costumbres no coma cuando estén haciéndolo sus invitados para poder atenderlos con propiedad, y si lo hace, no puede dejar de comer hasta que lo haya hecho el último de ellos.

Después del convite los invitados se levantan de la mesa para lavarse las manos y sentarse más cómodamente en otro lugar, que suele ser el salón de invitados.

Es preferible, no obstante, el quedarse en la mesa hasta que el resto de la gente haya terminado de comer. No obstante, lo cierto es que en la mayor parte de las veces, y durante mi larga estancia en el país, son pocas las personas que una vez que han terminado de comer,

<sup>777</sup> Si alguien lo hace se le espeta *ṣateh* (صتج), “que revientes” por su mala educación. Es un tópico falso bastante extendido que los árabes eructan después de comer como señal de que la comida les ha satisfecho.

<sup>778</sup> El caso del pan es muy curioso. En los contenedores de basura del país se puede ver éste colgado en bolsas de plástico, ya seco o enmohecido. Nunca puede dejarse en el suelo porque es una gracia de Dios. El pan está sacralizado.

<sup>779</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>780</sup> Especialmente entre aquellos que son de origen campesino, entre los beduinos no lo es tanto.

permanecen en la mesa para hacer compañía al resto. Es muy común comer y levantarse de la mesa sin pedir ni siquiera permiso para hacerlo.

### 3) Postliminar:

Empieza, entonces, la sobremesa. En ella se hablan de diferentes temas.

Generalmente si el grupo está constituido por hombres y mujeres los hombres se dirigen a un sitio y las mujeres a otro. Los temas de conversación son muy diferentes. Mientras que los primeros prefieren hablar de política o negocios, las segundas se interesan por la moda, la comida o los cotilleos de la familia. No obstante, en muchas ocasiones pueden estar todos ellos reunidos y entonces imperan los temas familiares.

Tras la comida se sirve la fruta. Si nos encontramos en verano ésta será seguramente melón o sandía preferida por la mayor parte de la población, si es invierno podrá ser naranjas, mandarinas, plátanos, peras, etc. El anfitrión suele pelar la fruta al invitado.

Los hombres pueden fumar, las mujeres también si se hallan entre mujeres únicamente o si se trata de una familia liberal. Más tarde es el turno del té. Como se ha visto en el apartado correspondiente, son ya bastante los jordanos que prefieren empezar este ceremonial presentando Pepsi o cualquier otra bebida gaseosa a la que le seguirá el té y finalmente el café turco-otomano.

Este café, también llamado el café del adiós, es el momento en que el invitado sabe que ha dado por concluida su visita y manifestará al anfitrión su interés de retirarse.

Es el momento del agradecimiento. Es sunna que el anfitrión acompañe al invitado hasta la puerta de la casa: *“el hombre sale con el invitado hasta la puerta”* (ان يخرج الرجل مع الضيف الى الباب) (Al-Ghazali). Hoy en día, en muchas ocasiones, si este no tiene coche, el anfitrión lo acercará a su propia residencia.

El huésped es invitado tres días y cuarto, luego deja de serlo y es entonces cuando se le puede pedir cuentas de todo, así lo expresa un refrán del país, “el respeto al invitado es tres días y un cuarto”, (عيار ضيف ثلاث أيام وثلاث).

La mesa puede servirnos para descubrir el nivel económico del anfitrión:



Fuente: Autora

La importancia que el mundo árabe otorga al comer es tanta que Martínez Montávez citando a Yihad Al-Yazin expresa: *“el árabe no duerme un tercio de su existencia, ni trabaja otro tercio, ni se ocupa en otros asuntos el tercio restante. Podemos decir, de forma general, quizá, que duerme la mitad de su existencia y la otra mitad se la pasa comiendo”* (1997:211). Como se puede observar, es una crítica a la situación actual, muchas veces comprobada durante mi presencia en el país.

“El árabe no come para vivir, vive para comer” se me ha repetido en más de una ocasión.

## 4. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

### 4.1. Comida cotidiana<sup>781</sup>:

Los ammaníes suelen llevar a cabo las tres comidas diarias tradicionales: desayuno, comida y cena, siendo muchos lo que comen entre horas<sup>782</sup>.

#### 4.1.1. Desayuno:

Es ésta una de las comidas más importantes. Generalmente se lleva a cabo nada más levantarse y el hacerlo o no en familia dependerá de las obligaciones de cada uno de los miembros.

El desayuno tradicional consta de los mismos alimentos que son masivamente consumidos por gran parte de la población sin importar credo, origen beduino o campesino, sexo o condición económica.

Tomillo y aceite, cualquier variedad de queso, yogurt, tomate, pepino, olivas verdes o negras, mermelada, mortadela, *fala:fel*, *hommoş*, *fu:l*, *fatte*, higadillos de pollo, tomate frito (*'alla:ye*), huevo, etc. son los alimentos que se consumen en un desayuno. Para beber, té. También se puede beber zumos o leche fresca o de polvo, mucho más económica.



Fuente: Autora

<sup>781</sup> El doctor Musa:qir, refleja la importancia de estas tres comidas en todo el mundo árabe.

<sup>782</sup> Los alimentos serán determinados por el ciclo de las sesiones. Primavera, verano, otoño e invierno determinarán el menú de la gente, quedando, de este modo, relacionada la tierra con la mesa.



*“Desayuno queso, aceitunas, yogurt, huevo duro, etc. Lo hago en la habitación de estar con la gente que se encuentra en la casa, es decir, mi mujer y mi hija pequeña a las 8 ó 9 de la mañana.”*<sup>783</sup>

*“Lo primero que hago cuando me levanto es comer miel antes de nada, lo aprendí de pequeña. Es algo que siempre me decía mi madre cuando era niña. Cuando trabajo desayuno yogures de sabores. Los días de fiesta desayuno hommos, fu:l y mana:'i:sh. Desayuno a las 8:30 ó 9 porque no me gusta desayunar tarde, no es sano. Desayuno con mi madre. Cuando es fiesta, desayuno con toda la familia. Lo hacemos en la cocina, pero si viene mi tío en el salón, delante de la televisión.”*<sup>784</sup>

En esta foto se aprecia el *mana:'i:sh* (مناقيش), en este caso una especie de *mo'ayana:t* de tomillo<sup>785</sup>.



Fuente: Autora

El café turco-otomano se ha tomado nada más levantarse para despejarse. No hay que olvidar que son muchos los que se levantan para rezar el rezo del amanecer, y luego no se acuestan. Estos suelen tomar una taza de café turco-otomano.

Uno intenta desayunar, siempre que puede con la familia:

*“Desayuno hommos, huevos, labane. Desayuno lo que haya. Antes bebía leche fresca, ahora sólo leche en polvo, según*

<sup>783</sup> I-8 (Hombre beduino, musulmán de 80 años, sin estudios, barrio de Sahab al este de Ammán, sirio de padre y madre procedentes de la zona de Der ez-Zor, nivel económico medio).

<sup>784</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

<sup>785</sup> En Líbano constituye el desayuno popular. En el país del cedro existen numerosos tipos de *mana:'i:sh* hechos con pan *ša:y*.



*el dinero lo permita, si hay traigo fresca. Lo hago de 8 a 9 de la mañana con mi mujer y mis hijos.*”<sup>786</sup>

Estas mujeres llegan a no desayunar si no les acompañan sus hijos:

*“Desayuno de 10:30 a 11:00 con los niños. Cuando mis hijos no están no desayuno. La comida necesita de la gente. En el desayuno hay hommoş, queso, labane, tomillo y aceite, que es lo más importante, ma'du:s, etc. Para beber siempre té. Lo primero que tomo es café turco nada más levantarme. Me gusta desayunar en el suelo en la sala de estar al lado de la televisión.”*<sup>787</sup>

*“El desayuno es a las diez de la mañana delante de la televisión en el salón. Desayuno con los niños huevo, labane, queso, hommoş, fu:l, fala:fel, tomate, pepino y té. Si los niños no están conmigo simplemente no desayuno.”*<sup>788</sup>



Fuente: Autora. Ma'du:s.

Son muchos los que se llevan el desayuno al trabajo si no pueden hacerlo en casa:

*“Desayuno labane, queso, aceite y tomillo, mantequilla, mermelada, leche fresca, zumo de naranja natral, huevos fritos o hervidos. Esto a las siete de la mañana. Otras veces desayuno en el trabajo a las nueve o diez de la mañana un sándwich que yo mismo he traído con té. Desayuno con mi familia especialmente los viernes y los sábados. Desayuno en la cocina y a veces en la cama.”*<sup>789</sup>

<sup>786</sup> I-12 (Hombre beduino, musulmán, 48 años, estudios secundarios, carpintero con negocio propio, barrio de la Ciudadela, en la zona *este* de Ammán, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico medio).

<sup>787</sup> I-10 (Mujer beduina, musulmana, 40 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Yabal al-Neser en la zona *este* de Ammán, siria de la zona del Deraa nivel económico medio).

<sup>788</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>789</sup> I-29 (Mujer campesina, musulmana, 32 años, cursando estudios superiores, funcionaria, barrio de Dahiet al-yasmin en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Lefta en Jerusalén, nivel económico medio).

Cualquier alimento extraño a estos entran dentro de la globalización: nescafé, Corn-Flakes, etc.

*“Yo desayuno labane, queso blanco o amarillo, leche en polvo (Nido), aceitunas verdes, que deben ser de Aylún porque son las más buenas, huevo, té, nescafé. Desayuno en el salón al lado de la televisión. Siempre en familia junto a mi madre. Mis hermanos (14 y 9 años) desayunan cereales. A mí no me gustan los cereales.”*<sup>790</sup>

La siguiente informante es de madre rusa:

*“Desayuno en casa, en el salón con toda la familia, especialmente el viernes (su familia está compuesta por siete miembros, cinco niños y los padres). Desayuno siempre huevos, labane, aceite, tomillo, y lo que nunca falta es el ḥommoş y el fala:fel. Si mi madre tiene tiempo nos prepara pancakes y mo‘aýana:t. Los cereales los comemos pero no son propios del desayuno, los solemos comer a lo largo del día. Para beber siempre té, nescafé o leche. La leche es fresca, mi padre la compra de una vaquería que hay en Irbid. La leche en polvo sólo la usamos para hacer pasteles.”*<sup>791</sup>

El consumo de cereales aparece entre los más jóvenes:

*“Cuando me despierto a las nueve de la mañana desayuno cereales si hay y si no ka‘ek. Suelo hacerlo en el salón sola porque mi familia se ha ido. El viernes con la familia desayunamos ḥommoş, fala:fel, fu:l, té.”*<sup>792</sup>

*“Por la mañana desayuno labane, ḥommoş, huevo hervido, fatte (el viernes), aceite, tomillo, aceitunas, etc. Los Corn-Flakes me gustan mucho y si están me los como y los acabo enseguida. Desayuno con mis hermanos en la cocina. Para beber es té, leche en polvo y zumos como Tang. Desayuno*

<sup>790</sup> I-2 (Mujer de ciudad, cristiana ortodoxa, 23 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>791</sup> I-3 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, empleada en un hotel, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, transjordana originaria de la ciudad de Irbid, nivel económico medio).

<sup>792</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona *este* de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

*a las 11 aproximadamente. Cuando tengo colegio no desayuno sólo un sándwich.*”<sup>793</sup>

Lo cierto es que productos como los cereales son caros para una familia de clase media jordana, lo que supone que para la mayor parte de la población su consumo sea casi un lujo.

Son los jóvenes ammaníes de clase más alta los que desayunan cereales y suelen hacerlo solos:

*“Desayuno cuando me despierto un sándwich en mi habitación o en el salón solo. A veces desayuno un café, solo o con alguno de mis amigos. Casi siempre el sándwich es de queso. A veces Corn-Flakes. Bebo té y después café turco.*”<sup>794</sup>

*“Desayuno a las siete cuando tengo que ir a la universidad y si no a las diez. Tomo Corn-Flakes o sándwich de queso. Bebe leche, café americano, agua y zumo de naranjas natural. Siempre sola.”*<sup>795</sup>

*“Hago dos desayunos. El primero es a las siete de la mañana y desayuno cereales con leche. Desayuno sólo en la cocina. El segundo desayuno lo que como es huevos, queso, leche fresca con miel y zumo de naranja natural. El té sólo lo bebo con la gente a la que me da vergüenza decirles que no me gusta porque está mal visto.”*<sup>796</sup>

Algunos muestran su desdén hacia los productos extranjeros:

*“Desayuno tres huevos, tomate, ma'du:s o motabbal, hommos y fala:fel, aceite y tomillo y té solo. No bebo nescafé porque es malo para la salud, tiene cafeína y elementos químicos. El café es bueno para la salud pero no me gusta. Desayuno solo en la habitación de la televisión, pero si hay alguna oportunidad desayuno con alguien.”*<sup>797</sup>

---

<sup>793</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona oeste de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>794</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona oeste de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>795</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona oeste de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).

<sup>796</sup> I-51 (Hombre de ciudad, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Abdún en la zona oeste de Ammán, palestino originario de Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>797</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico medio).

#### 4.1.2. Comida:

En la comida entra todo un universo de posibilidades, aunque los ammaníes suelen inclinarse por las comidas típicas de la cocina de la zona.

*“Como las comidas típicas árabes: verduras más carne. Mansaf, ma’lu:be, hojas de parra, etc. También en ocasiones comidas como espaguetis, lasaña, pero siempre cocinadas en casa.”*<sup>798</sup>

Estas comidas árabes a las que se refiere este informante es el *ṭabi:j*, es decir cualquiera de los cocidos, guisos, asados, potajes, etc. propios de la cocina levantina.

*“La comida principal la hago a las tres y media de la tarde con la familia en la cocina. Siempre es ṭabi:j.”*<sup>799</sup>

*“Para comer como ṭabi:j, mucho ‘u:zi:, arroz, guisantes, mlu:jiyye mucho, macarrones. Me gusta especialmente el mansaf, el ma’lu:be y el ‘u:zi:. La carne a la brasa se tiene que hacer el viernes más que otra comida. Como normalmente a las dos de la tarde con mis hermanos pero muchas veces también como solo en la cocina. Si hay invitados lo hago en el salón.”*<sup>800</sup>

*“Comemos las típicas comidas árabes. Siempre pregunto a los niños lo que quieren ellos de comer. Comidas no árabes las cocino una vez al mes únicamente. Comemos en el salón.”*<sup>801</sup>

La preocupación por lo que quieren los niños o el miedo de que estos no coman lo que cocinen los mayores justifica en ocasiones hacer dos comidas:

*“Como mansaf, ma’lu:be, zarb (comida a base de verduras y carnes cocinada en ascuas dentro de la tierra), etc. y para los niños pasta. Lo hacemos de tres y media a cuatro con los niños y mi marido en la habitación de estar.”*<sup>802</sup>

No obstante, en general, los niños ammaníes no están muy malacostumbrados y suelen comer lo que les presentan sus padres. El único privilegio, a veces, es que se les da pasta, pizza o hamburguesas que no constituirían sino una variante de especialidades de la cocina del área como las *mo ‘aḡana:t* o la *kufṭa*.

<sup>798</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

<sup>799</sup> I-47 (Mujer de ciudad, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de Om Muthaina en la zona *oeste* de Ammán, palestina originaria de la zona de Gaza, nivel económico alto).

<sup>800</sup> I-37 (Hombre de ciudad, musulmán, 16 años, estudios medios, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario de la ciudad de Nablus, nivel económico alto).

<sup>801</sup> I-4 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 50 años, estudios superiores, empresaria de la construcción, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>802</sup> I-19 (Mujer campesina, musulmana, 47 años, estudios medios, ama de casa, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

El amor a la pasta se manifiesta en las palabras de esta niña:

*“A veces como ma’lu:be, otras pasta, otras shushbarak. Lo que más me gusta es la pasta con tomate, maggi y pimienta.”*<sup>803</sup>

Con respecto a la pasta, ésta no suele gustar a los mayores:

*“Como fatte ‘adas (sopa de lentejas con tropezones de pan), mansaf, ma’lu:be, kabse, mlu:jiyye, etc. No como pasta porque no me gusta.”*<sup>804</sup>

*“Comemos lo que hay, ma’lu:be, hojas de parra, msajjan, kabse, etc. Si tenemos dinero comemos carne, sino no. Los espaguetis, los macarrones, la lasaña, lo hacemos especialmente para los hijos, por nosotros no los haríamos. Las comidas extranjeras no las cocinamos porque son caras. Comemos siempre en el salón toda la familia.”*<sup>805</sup>

*“Comemos arroz más que nada porque es el acompañante ideal de la mayor parte de las comidas árabes (judías, mlu:jiyye, ba:miye).”*<sup>806</sup>

Entre los mayores se observa comidas más antiguas, algunas de ellas hoy casi desaparecidas:

*“Comemos rashu:f, mlu:jiyye, lentejas, ma’lu:be, myäddara, yäri:she, etc. La hacemos junta toda la familia que queda en la habitación de estar entre la una y las dos. De comida extranjera no comemos nada de nada.”*<sup>807</sup>

En este ejemplo son el *rashu:f*, y el *yäri:she*, las comidas propiamente beduinas que están desapareciendo.

Así, nos encontramos con una gran variedad generalmente de cocidos. Pese a que parte de ellos se han estudiado en el capítulo reservado a las identidades alimentarias, me parece oportuno mostrar una pequeña representación de los guisos más importantes de la cocina jordana, hasta ahora no vistos.

<sup>803</sup> I-20 (Mujer campesina, musulmana, 13 años, cursando estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, transjordano-palestina, su padre es transjordano y su madre del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>804</sup> I-22 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona *este* de Ammán, retirado por problemas de salud, transjordano, nivel económico bajo).

<sup>805</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>806</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>807</sup> I-8 (Hombre beduino, musulmán de 80 años, sin estudios, barrio de Sahab al *este* de Ammán, sirio de padre y madre procedentes de la zona de Der ez-Zor, nivel económico medio).

El orden no corresponde a ninguna razón concreta, simplemente se encuentran nombrados por orden alfabético.

- **Ba:miye-ocra** (بامية):

Se trata de otro cocido, como los antes vistos. En esta ocasión es ocrá, con tomate y trozos de carne. Se acompaña igualmente con arroz.



Fuente: Autora

- **Ba:ze:la** (بازيلاء)

En Ammán se elabora normalmente un cocido de guisantes con tomate y carne de cordero que tendrá como guarnición arroz. Es un plato popular, familiar, lo que explica que nunca esté presente en las ocasiones importantes.



Fuente: Autora

- **Fašu:liye jaḍra: o judías verdes con tomate** (فصوليا خضراء):

Las judías se cocinan, como en el caso de los guisantes que hemos visto, a modo de cocido con tomate y trocitos de carne de cordero. Se acompaña con arroz.



Fuente: Autora

- **Fri:ke** (فريكة):

El trigo entero puede ser cocinado por los jordanos en forma de sopa o bien seco, a modo de arroz. Incluso puede servir como relleno del pollo.



Fuente: Autora

- **Kabse** (كبسة):

Se trata del plato tradicional saudí. Recordemos que fueron muchos los emigrantes jordanos y palestinos que en la Primera Guerra del Golfo en el año 1991, decidieron establecer su hogar en el país Hashemí, huyendo de la situación creada tras la invasión de Kuwait. Al llegar a Jordania trajeron consigo muchas de las costumbres alimentarias de los diferentes países del Golfo Pérsico en el que habían estado viviendo tantos años. Esta comida es un buen ejemplo de ello.

Se trata de arroz cocinado con verduras troceadas en pequeños trozos y muchas especias, picantes algunas de ellas. La elección de las especias es una de las diferencias fundamentales entre las cocinas de esta zona.

Se acompaña con yogurt o una ensalada como todas las comidas árabes cuyo ingrediente base sea el arroz.



Fuente: Autora

- **Kufta** (كفتة):

Es carne de cordero o de ternera picada al horno con tomate, patata y especias. También se puede llevar a cabo con salsa de sésamo.





Fuente: Autora

- ***Malfu:f*** (ملفوف):

Constituye una variante de las hojas de parra.

En este caso se eligen las hojas de col, las cuales poseen un mayor tamaño. Se rellenan de carne y de arroz, y se pueden aliñar con limón.



Fuente: <[- \*\*\*Mÿaddara\*\*\* \(مجدرة\):](http://www.facebook.com/photo.php?fbid=655742327787715&set=a></a></p></div><div data-bbox=)

Son lentejas con arroz. La diferencia con las españolas es que la proporción de arroz es mayor a la que estamos acostumbrados. Tanto lentejas como arroz detentarían la misma importancia. Al final, se guarniciona con cebolla picada refrita.



Fuente: Autora

- ***Sha:kriye*** (شاكريه):

Es una variante del *mansaf*. La diferencia es que éste es un plato ampliamente cocinado por los campesinos de los países que conforman la antigua Gran Siria. Para su



elaboración se prefiere yogurt natural normal y no *yami:d*. Su cocinado es parecido al *mansaf*, pero no detenta su simbología. Se diluye el yogurt en la sopa en la que se ha cocido la carne. Se le puede añadir o bien ajos fritos o cebolla. Como tinte de color unas hojitas de menta picaditas.



Fuente: Autora

- ***Sho:rabet 'adas*** (شوربة عدس):

Sin duda alguna una de las sopas más importantes de la zona, sino la más. Es el entrante perfecto en todos los días en los que la persona guarda ayuno. Puede ser degustada en cualquier casa y restaurante del país.

No obstante, resaltar que las lentejas con las que se confecciona son amarillas o naranjas, muy populares en la cocina árabe.

Puede degustarse también como *fatte 'adas*, lentejas con tropezones. Es un plato muy conocido entre los campesinos.

Es bien sabido que las legumbres son el sustituto de la carne para los pobres.



Fuente: Autora.

- ***Shushbarak*** (ششبرك):

Son bolitas de pasta rellenas de carne en salsa de yogurt. Hay quien prefiere cocinarlas en *yami:d*. Es un plato de origen seguramente turco-otomano, como casi todos en el que se cocina en yogurt, bien considerado por la población pero no muy habitual, quizá por ser un poco laborioso.



Fuente: Autora

Un hecho a destacar es qué se hace con la comida que sobra.

Llama la atención que la gran mayoría de mis informantes, por no decir todos ellos, manifiestan que la guardan, bien para la cena, bien para un día posterior, expresando, incluso, que es pecado el tirarla:

*“La comida que queda la dejamos para el segundo día. Nunca la tiramos, es pecado.”*<sup>808</sup>

*“La dejamos en la nevera para un segundo día. Nunca la tiramos, eso es imposible.”*<sup>809</sup>

*“A la nevera. Es imposible tirarlo porque es pecado. El pan, por ejemplo, lo vamos sacando poco a poco.”*<sup>810</sup>

“Más vale dolor de la tripa que tirar la comida”, ( وَجَعَ الْبَطْنُ وَلَا كَبَّ الْأَكْلُ ) expresa un refrán de la zona.

Los más altruistas y cuando sus posibilidades económicas se lo permiten, la reparten en ocasiones:

*“Normalmente la comemos por la noche o la repartimos a la gente. Es muy raro que la tiremos.”*<sup>811</sup>

*“La comida que ha sobrado la repartimos entre los pobres, generalmente entre los iraquíes y los egipcios.”*<sup>812</sup>

*“Es para el siguiente día si no tengo ganas de cocinar o para las cingalesas, iraquíes o egipcios que trabajan por aquí cerca.”*<sup>813</sup>

<sup>808</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>809</sup> I-42 (Hombre campesino, musulmán, 54 años estudios superiores, en paro, barrio del Octavo Círculo en la zona oeste de Ammán, palestino del pueblo de Asira Al-Shamaliye en la ciudad de Nablus, nivel económico medio).

<sup>810</sup> I-45 (Mujer de ciudad, musulmana, 40 años, estudios medios, ama de casa, barrio de la Calle Meca en la zona oeste de Ammán, siria procedente de Damasco, nivel económico medio).

<sup>811</sup> I-17 (Hombre beduino, musulmán, 23 años, cursando estudios superiores, barrio de Tabarbur en la zona este de Ammán, transjordano originario de la ciudad de Salt, nivel económico medio).

<sup>812</sup> I-18 (Hombre beduino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Marka yanubiye en la zona este de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de los Beni Sajer, nivel económico medio).

*“No sobra comida normalmente porque mis hermanos comen mucho. Si sobra, a lo mejor se la damos al portero.”*<sup>814</sup>

Son muchos los que ofrecen esta comida restante al portero, que generalmente es de nacionalidad egipcia y que cobra un sueldo bastante mísero.

Sólo dos personas expresaron algo diferente a la mayoría. El primero admitió que la tiraban pero en unas determinadas condiciones, mientras que el segundo prefería dársela a sus perros:

*“La dejamos en la nevera para el próximo día y si se queda más de dos días sin comerse la tiramos.”*<sup>815</sup>

*“Mi hermano mayor tiene cinco perros, así que todo lo que queda es para ellos. A los perros les gusta la carne y el arroz. Mi hermana mayor que vive en Fuheis también tiene perros. También a veces lo dejamos en el frigorífico.”*<sup>816</sup>

Ambos informantes demuestran su condición de pertenecer a una clase social alta. El segundo deja entrever, igualmente, su condición de cristiano dado su predilección por los perros, animal que no detenta de mucha simpatía entre la población jordana musulmana, lo que no significa que no tengan. Los árabes, siempre han preferido los gatos a los perros. El gato es un animal mucho más limpio que el perro, y el musulmán necesita estar siempre en condición de limpieza espiritual y corporal antes de llevar a cabo sus oraciones diarias.

Destacar que en ocasiones sobra comida conscientemente para no cocinar otro día:

*“La comida que sobra es para el segundo día. Mi madre siempre hace comida para dos días. Es normal. Lo que no le gusta es tirarla, es pecado.”*<sup>817</sup>

*“La dejamos para el día siguiente o para dentro de unos 3 ó 4 días en que comemos sólo las sobras.”*<sup>818</sup>

Pero esta no parece ser la pauta general de todos los pueblos árabes. Una joven de mis informantes que nació y vivió quince años en Arabia Saudí expresa:

---

<sup>813</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>814</sup> I-46 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 20 años, cursando estudios superiores, barrio de Tla Ali en la zona *oeste* de Ammán, transjordana-palestina, su padre procede de la ciudad de Salt y su madre de la ciudad de Yafa, nivel económico medio).

<sup>815</sup> I-34 (Hombre campesino, musulmán, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Muyama Yaber en la zona *oeste* de Ammán, palestino originario del pueblo de Taluza en Nablus, nivel económico muy alto).

<sup>816</sup> I-44 (Hombre de ciudad, cristiano ortodoxo, 33 años, estudios superiores, guía turístico, barrio de Om Summak en la zona *oeste* de Ammán, palestino, su padre procede de Belén y su madre de Led, nivel económico alto).

<sup>817</sup> I-38 (Mujer de ciudad, musulmana, 24 años, estudios superiores, en paro, barrio del Cuarto Círculo en la zona *oeste* de Ammán, siria originaria de Damasco, nivel económico alto).

<sup>818</sup> I-32 (Hombre beduino, musulmán, 50 años, estudios medios, servicio personal de la casa real, barrio de Rabie en la zona *oeste* de Ammán, transjordano perteneciente a la tribu beduina de Beni Hasan, nivel económico alto).

*“Nosotros la guardamos de un día para otro. No obstante, los saudíes tiran la comida.”*<sup>819</sup>

#### 4.1.3. Cena:

Para la cena, los ammaníes suelen comer algo parecido al desayuno, pero de un modo más ligero.

*“Ceno de ocho a diez. Hay veces que no ceno, todo depende del trabajo. Ceno huevos, mortadela, labane, queso, aceitunas, etc. con la familia siempre.”*<sup>820</sup>

*“Ceno muy poco, fruta, huevo, queso. Puede ser desde las ocho hasta la una de la madrugada la cena. Siempre en el suelo y delante de la televisión.”*<sup>821</sup>

*“Ceno después del rezo de ocho a nueve, depende del hambre que tenga. Siempre nawa:shef (comida seca en comparación con los cocidos o arroces que se preparan para comer), queso, aceite y tomillo, mermelada, patatas fritas, tomate, etc. Si viene gente que es extraña a la casa es entonces cuando cocino.”*<sup>822</sup>

Es el momento que se consume, al igual que después de comer, más fruta:

*“Ceno, si tengo hambre. Como un bocadillo de queso o labane, pero en general prefiero las frutas porque son más sanas. Ceno a las nueve o a las diez de la noche. Cuando ceno fruta me gusta hacerlo en mi habitación porque lo siento más íntimo. No como comida que no es sana con sabores artificiales. Yo como persona, creo que lo que comes es lo que eres.”*<sup>823</sup>

*“Ceno a las ocho. Es como el desayuno pero con frutas y los mismos productos que en el desayuno. A veces ceno con mi*

---

<sup>819</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona oeste de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).

<sup>820</sup> I-12 (Hombre beduino, musulmán, 48 años, estudios secundarios, carpintero con negocio propio, barrio de la Ciudadela, en la zona este de Ammán, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico medio).

<sup>821</sup> I-14 (Mujer beduina, musulmana, 50 años, estudios superiores, ama de casa, barrio de la Ciudadela en la zona este de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Jericó, nivel económico medio).

<sup>822</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

<sup>823</sup> I-49 (Mujer de ciudad, musulmana, 25 años, estudios superiores, funcionaria, barrio del Tercer Círculo en la zona oeste de Ammán, palestina-circasiana, su padre procede de la ciudad de Nablus y su madre es circasiana, nivel económico medio).

*marido, a veces sola. Siempre bebo té. Me gusta cenar pronto.*”<sup>824</sup>

Hay quien se calienta los restos de la comida:

*“Por la noche como algo cuando tengo hambre. Queso, sha:werma: (en el restaurante) y a veces el tabi:j que hemos comido para el mediodía. Suelo cenar con la familia, pero en ocasiones con los amigos o solo. Si estoy solo o con la familia lo hago en el salón.*”<sup>825</sup>

No es una ingesta importante para esta población y aquellos que hacen régimen o simplemente quieren cuidarse, en ocasiones se la saltan:

*“Yo ceno lo mismo que desayuno pero nunca huevo. Ceno en el salón con mi madre y mis hermanos pero si estoy haciendo régimen no ceno porque quiero tener un cuerpo bonito. Cuando hago régimen no como ni pan ni arroz, y bebo agua hervida con una cucharada de vinagre de manzana.*”<sup>826</sup>

*“Es raro que cene, y si tengo hambre bebo sólo un vaso de leche.*”<sup>827</sup>

La globalización se aprecia en el consumo de comida rápida o productos no autóctonos:

*“Ceno de ocho a nueve una pizza, chino, carne a la brasa, a veces fuera de casa, pero casi siempre pido la comida y la como en casa. Bebo cerveza si salgo y si me quedo en casa Pepsi.*”<sup>828</sup>

Estas declaraciones se explican porque este joven vive solo con su hermano menor dado que sus padres se encuentran en Estados Unidos, de ahí que prefieran comprar la comida ya preparada de un restaurante.

---

<sup>824</sup> I-28 (Mujer de ciudad, ortodoxa, 48 años, estudios medios, ama de casa, barrio del Webde en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de la ciudad de Belén, nivel económico muy alto).

<sup>825</sup> I-27 (Hombre campesino, musulmán, 27 años, estudios medios, trabaja en un cibercafé, barrio del Wehdat en la zona *este* de Ammán, palestino originario del pueblo de Ramle, nivel económico bajo).

<sup>826</sup> I-2 (Mujer de ciudad, cristiana ortodoxa, 23 años, cursando estudios superiores, barrio del Ashrafie en Ammán *este*, palestina originaria de la ciudad de Ramle, nivel económico medio).

<sup>827</sup> I-24 (Mujer campesina, musulmana, 38 años, estudios medios, secretaria, barrio de Al-Bayader en la zona *este* de Ammán, palestina originaria del pueblo de Asira Al-Shamaliye, alrededores de la ciudad de Nablus, nivel económico bajo).

<sup>828</sup> I-40 (Hombre de ciudad, católico, 33 años, estudios superiores, funcionario, barrio de Shmisani en la zona *oeste* de Ammán, palestino de la ciudad de Haifa, nivel económico alto).

*“Ceno un sándwich o, a veces, comida basura, cualquier cosa. Lo que más me gusta es Mac y la pizza. Siempre lo hago sola viendo la televisión.”*<sup>829</sup>

*“Ceno a las once o las doce. Más que cena es labane, hommos si hay. Si no hay nada me hago noodles Maggi o sopa de fideos Maggi. Ceno sola.”*<sup>830</sup>

#### 4.1.4. Comer entre horas:

La globalización alimentaria es especialmente descubrible en los alimentos que ingieren los ammaníes entre las comidas básicas ahora estudiadas.

Entre comida y comida se consumen grandes cantidades de patatas fritas de bolsa, galletas, chocolates, bebidas gaseosas, helados, etc. por las diversas clases sociales y edades lo que no deja de ser, esto último, más sorprendente.

*“Por supuesto como entre horas, como frutas, mucho chocolate, patatas fritas de bolsa no, como dulces especialmente 'aṭa:yef porque mi padre hace 'aṭa:yef. Mi padre regenta el famoso Abu Ali.”*<sup>831</sup>

*“Helado lo como todos los días. Las patatas fritas de bolsa y los chocolates poco.”*<sup>832</sup>

*“Patatas fritas de bolsa, zumos, galletas, dulces, helados, chocolates, me gustan mucho mucho, ni me preguntes cuánto. Me encantan los patatas.”*<sup>833</sup>

*“Como fruta entre horas, helado, chocolate, patatas fritas de bolsa, caramelos, todo lo que me traigan.”*<sup>834</sup>

---

<sup>829</sup> I-39 (Mujer de ciudad, musulmana, 21 años, cursando estudios superiores, barrio de Der Egbar en la zona oeste de Ammán, palestina, su madre originaria de la ciudad palestina de Nablus y su padre de la ciudad palestina de Yafa, nivel económico muy alto).

<sup>830</sup> I-23 (Mujer campesina, musulmana, 22 años, cursando estudios superiores, barrio de Sueleh, zona este de Ammán, palestina-chechena, su padre es originario del pueblo palestino Asira Al-Shamaliye en Nablus y su madre chechena originaria de la ciudad jordana de Zarqa, nivel económico medio).

<sup>831</sup> I-13 (Hombre campesino, musulmán, 29 años, estudios superiores, barrio de Yabal al-Neser en la zona este de Ammán, palestino, nivel económico medio).

<sup>832</sup> I-40 (Hombre de ciudad, católico, 33 años, estudios superiores, funcionario, barrio de Shmisani en la zona oeste de Ammán, palestino de la ciudad de Haifa, nivel económico alto).

<sup>833</sup> I-20 (Mujer campesina, musulmana, 13 años, cursando estudios primarios, barrio de Yabal al-Nuzha en la zona este de Ammán, transjordano-palestina, su padre es transjordano y su madre del pueblo de Tubas en Nablus, nivel económico bajo).

<sup>834</sup> I-15 (Mujer beduina, musulmana, 60 años, sin estudios, ama de casa, barrio de Sahab al este de Ammán, palestina perteneciente a la tribu beduina de la zona palestina de Ber Al-Sabaa, nivel económico medio).

## 4.2. Comida festiva:

Curiosamente no se llevan a cabo festines especiales para las festividades religiosas tal y como se ha visto en el apartado correspondiente.

Destacar el viernes, día sagrado para el Islam, en el que obligatoriamente, tanto musulmanes como cristianos tienen que cocinar una comida nueva revestida de simbolismo.

Así esta mujer de origen transjordano afirma:

*“Nosotros cocinamos mansaf. Como segunda opción puede ser maftu:l, mandi: o kabse.”*<sup>835</sup>

Es el día de obligada reunión familiar:

*“El viernes tiene que haber una comida especial, ma’lu:be, mansaf, ba:miye, mlu:jiyye. El viernes es cuando seguro se cocina la carne o el pollo porque es el día en que toda la familia se encuentra reunida.”*<sup>836</sup>

*“El viernes, cocinamos algo especial porque todos estamos juntos como ma’lu:be, mansaf. Solemos preguntar primero a nuestros hijos qué es lo que quieren de comer.”*<sup>837</sup>

*“Nosotros como no vivimos con nuestra familia el viernes vamos con nuestra familia y ellos nos cocinan árabe. Normalmente yajne (más parecido a un pisto) con pan porque a mi padre no le gusta el arroz. Cuando comes con pan luego no tienes hambre, con arroz sí.”*<sup>838</sup>

---

<sup>835</sup> I-1 (Mujer beduina, musulmana, 54 años, con estudios medios, jubilada, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordana de la tribu Beni Hasan, nivel económico bajo).

<sup>836</sup> I-7 (Hombre beduino, musulmán, 35 años, sin estudios, retirado del ejército, barrio de la Ciudadela en Ammán *este*, transjordano de la familia al-Qaisi, nivel económico bajo).

<sup>837</sup> I-26 (Hombre beduino, musulmán, 49 años, estudios superiores, en paro, barrio de Yabal Qusur en la zona *este* de Ammán, palestino, nivel económico bajo).

<sup>838</sup> I-30 (Mujer campesina, musulmana, 26 años, estudios superiores, en paro, barrio del Muqabalen en la zona *este* de Ammán, palestina originaria de Ramallah, ciudad de la que procede su padre y de Hebrón, ciudad de la que lo hace su madre, nivel económico bajo).

## CONCLUSIONES

El estudio de la alimentación del ser humano manifiesta, expresa y resalta su sociabilidad a través de su condición de *homo edens*; el *homo sapiens* muestra su progresiva evolución en el seno de innumerables sociedades que han conformado su entidad a lo largo de su existencia.

Para descubrir esta realidad es necesario que la investigación se efectúe desde un enfoque holístico y pluridisciplinario.

Esta tesis constituye un trabajo descriptivo y analítico. Se adentra en la realidad contemporánea en la que el individuo oscila entre el proceso de globalización y de autonomía, entendida como una manifestación de identidad.

Siguiendo este objetivo se ha descrito el marco teórico que incluye aspectos como el nacimiento y evolución de la historia, política, economía en Jordania, ente dependiente del mundo árabe actual, así como del proceso globalizador mundial. Se han estudiado las diversas identidades que se descubren en sus gentes centrándonos en su capital Ammán, bien sean tribales, nacionalistas o religiosas. Estas identidades se reflejan en los usos y costumbres alimentarias de sus habitantes, visibles en fiestas religiosas, invitaciones, ritos de paso, etc.

Finalmente se ha efectuado un estudio detallado de algunos de los aspectos en que se revela el proceso de globalización. Prácticas, usos, desórdenes y riesgos alimentarios, el papel de la mujer, la comensalía, etc. son algunos de los campos en los que la Antropología se ha introducido para llevar a cabo sus conclusiones.

En éstas que ahora se presentan se trata de sintetizar todo lo expuesto con el fin de destacar y apreciar los aspectos más importantes en los que se ha concluido tras la investigación realizada en la Ammán de principios del siglo XXI.

- Los estudios antropológicos sobre la alimentación de un pueblo son raros en el mundo árabe. En general, se han limitado a recetarios, o aproximaciones desde la medicina escaseando aquellos que se centran en la Antropología de la Alimentación. Esta disciplina se ha venido desarrollando principalmente en Francia, hecho que explica que sea en países como Marruecos, Argelia o Túnez en los que se centren los trabajos sobre este tema. En el Este del Mediterráneo se limitarían a Líbano fundamentalmente. Es por ello que mi investigación resulta novedosa por dos razones muy diferentes: Jordania es poco apetecible para los arabistas y, al mismo tiempo, dado su pertenencia al dominio angloamericano en ella es casi inexistente el interés por la alimentación desde el prisma antropológico.



- El Reino Hashemí es uno de los países que junto a Siria, Palestina y Líbano conforman Bilad Al-Sham, un territorio que comparte similares rasgos de identidad. Esta es la premisa básica de la cual se deducen varios de los puntos defendidos en mi trabajo de investigación. Ammán, su capital, es, a su vez, considerada como un ente independiente por gran parte de la población que en ella habita, dado que aglutina a personas con sus costumbres, normas y valores de todas las tierras del Reino. La igualación de Ammán con Jordania está especialmente presente entre la población jordana de origen palestino que asimila la ciudad como hogar tras el abandono de su tierras en Palestina debido al avance sionista.
- Dos conceptos que se presentan como antagónicos articulan la investigación: globalización e identidad. Ambos son estudiados desde una perspectiva académica general para pasar a centrarse más tarde en el mundo árabe y Jordania-Ammán de manera particular.
- El Reino Hashemí está cimentado por una amalgama de identidades múltiples, de ahí que deba forjar su identidad. En él están presentes la identidad árabe y no árabe (circasianos, chechenos, armenios, extranjeros asiáticos, americanos y europeos); la identidad tribal-beduina representación en el imaginario de los jordanos de la árabe; la nacionalista, dividida principalmente en transjordana, palestina, jordana y *sha:miyya* (levantina); y, finalmente, la religiosa, ya sea islámica o cristiana.
- El proceso de globalización mundial está visiblemente presente en Jordania en numerosos campos como el social, el económico, el político, o el cultural entre otros. El económico es uno de los más influyentes. A partir de su llamada “Política de defensa de la democratización” en 1989 el Gobierno del país firma diferentes acuerdos bilaterales de libre comercio, comienza una privatización del sector público, establece Aqaba como zona de libre comercio, acepta continuas ayudas económicas, liberaliza las importaciones y genera una inmensa deuda externa que afecta la economía del pueblo.
- Prácticas y hábitos alimentarios manifiestan la dicotomía identidad-globalización.

- La diferencia entre cocina, modo de preparación de la comida, y *cuisine*, consumo de la misma, como Goody lo considera, son dos de los rasgos más importantes de la identidad cultural de un pueblo. Tras el estudio de las mismas en los habitantes de Ammán procedentes de diferentes zonas geográficas del Este del Mediterráneo se puede concluir que no es posible hablar con propiedad de una cocina jordana, una cocina palestina, una cocina siria o una cocina libanesa. Lo correcto es referirse a una cocina común en toda esta área, deudora de otras grandes cocinas como la persa o la turca. Una “cocina *sha:miyya*” o levantina que coincide a grandes rasgos con la antigua provincia del Bilad Al-Sham o la Gran Siria sería una denominación más adecuada. Esta idea viene corroborada por la similitud que existe con los dialectos y subdialectos de la zona. Se habla de un dialecto árabe levantino, el cual presenta tres variantes principales en Jordania: el subdialecto beduino, el campesino y el urbano. Es decir, que la gramática culinaria jordana se corresponde, de este modo, con su gramática lingüística
- Hábitos alimentarios beduinos y campesinos que confluyen en Ammán en lo que son hábitos urbanos (identidad), se entremezclan con los venidos de fuera (globalización). Todos ellos son los predominantes en la comensalía, las comidas festivas, los ritos de paso u otras prácticas alimentarias de la ciudad.
- El estudio de los hábitos alimentarios de Ammán pone de manifiesto el esfuerzo del Gobierno jordano en mostrar la identidad transjordana-beduina como la genuina del país. El constante ensalzamiento del *mansaf* como plato-tótem o del café *sa:da* como “bebida tótem” corrobora esta idea. Sólo el *kana:fe*, dulce típico ligado a la identidad palestina-campesina-urbana (Nablus) entraría en el triángulo de “comidas y bebidas-tótems” escapándose, así del interés de los gobernantes jordanos.
- Llama la atención, sin embargo, que sea precisamente el *mansaf*, plato que sintetiza la identidad jordana, el que se encuentre más globalizado, frente a la gran variedad de comidas que se pueden disfrutar en el país. El cambio en su forma de elaboración, la comensalía que gira en torno a su consumo, su presencia en los supermercados de los grandes centros comerciales o en numerosos restaurantes ammaníes muestra diariamente su adecuación a los

tiempos modernos. La rápida y fácil elaboración es la clave de su globalización.

- Se puede hablar de una construcción identitaria (nacionalista), de una permanencia de identidades (beduina o campesina) o del resurgimiento de otra identidad (religiosa). El renacimiento de la identidad religiosa en la actualidad se descubre en diferentes realidades entre las que destacan: el fiel seguimiento de las normas religiosas que manda ya no sólo *El Corán* sino también la sunna en el caso del Islam; el respeto de los ayunos por parte de la religión cristiana. Llama la atención el hecho de cómo la población cristiana se ve influenciada por las creencias islámicas (véase el caso del cerdo) o las semejanzas de prácticas alimentarias entre las dos comunidades que responden a otras identidades comunes no religiosas.
- El proceso de globalización se muestra en Ammán en donde un estudio de las prácticas y usos alimentarios de su población revelan el grado de su influencia.
- Se puede reseñar que el proceso de la globalización es fácilmente visible a primera vista en los barrios de Ammán *oeste*. La ciudad se divide en dos grandes áreas: Ammán *este* como la parte más antigua de la ciudad, primer núcleo poblacional a partir del cual en 1878 se extiende. Ammán *oeste* que nace fundamentalmente tras 1990-1991, momento de la llegada de una gran oleada de inmigrantes jordanos (de origen transjordano o palestino) procedentes del Golfo Pérsico. En los barrios de esta última se descubren múltiples restaurantes étnicos, grandes espacios de distribución que muestran en sus estanterías y cocinas productos e ingredientes extranjeros. Se trata de personas con un mayor poder adquisitivo que descubren unos gustos alimentarios ajenos a los característicos de la zona.
- Ammán se encuentra en un proceso incipiente de globalización según se deduce de los resultados a través de mi prolongado trabajo de campo. La abundancia de la comida basura, las bebidas gaseosas, el cambio de actitud hacia las vísceras, el papel de la mujer, quizá constituyan los grandes cambios que está experimentando esta sociedad.

- Ammán sigue manteniendo como identitarios aspectos como la producción de alimentos que responde entre otros, al miedo que genera la inseguridad alimentaria o el aprovisionamiento que generalmente recae en el sexo masculino y que responde a la concepción del honor.
- Como último punto me gustaría resaltar un hito que marcaría conscientemente la identidad árabe jordana (transjordanos-palestinos). La población ammaní llevó a cabo un duro boicot en el año 2000 a la marca Pepsi, mayoritaria en el país, consumiendo únicamente marcas como la siria Ugarit, que subraya la autonomía y la identidad local. Fue el Gobierno quien concluiría drásticamente con él con el fin de beneficiar a la compañía americana. McDonald's, Starbucks o Burger King son otras grandes marcas viven el boicot por su relación con Israel.

Me gustaría dar por finalizado este trabajo con una caricatura de Abu Mahyoob en la que se refleja lo que constituyó, sin duda la tarea más divertida y gratificante de todos estos años: mis entrevistas.



Fuente: <<http://www.mahjoob.com/en/archives/view.php?cartoonid=858&Y=2005&M=03>>

Con ella Hajjaj crítica la dificultad que tiene una parte de la población jordana para acceder a la carne, ingrediente principal del *mansaf*, plato tótem de la cocina del país. Pese a que no deja de ser una realidad, durante mi trabajo de campo el pueblo jordano siempre hizo gala de su enorme hospitalidad árabe.

## BIBLIOGRAFÍA

- AL-‘ABBA:DI:, Aḥmad ‘Wydi:, "Al-mansaf". En: *Al-Qiyam wa-l-a:da:b al-badawiyya, Wiza:rat al-I‘la:m*, 1976, Ammán?, n° 223/6/5, pp.169-174.
- ABBASSI, Anud J., *Women in the Jordanian free Trade Zones: rethinking globalization*. San Diego: s.n., 2003. Presentada en la Faculty of San Diego State University para obtener el título de máster.
- ‘ABDALLAH, Sahim, "Al-qahwa al-‘arabiyya, a‘ra:f wa-taqa:li:d" (El café árabe, costumbres y tradiciones). En: *Al-Ḥaras al-Waṭani:*, 1999, Ammán?, n° diciembre.
- Abdallah II de Jordania. Disponible en internet: [http://www.cidob.org/es/documentacio/biografias\\_lideres\\_politicos/asia/jordania/abdallah\\_ii](http://www.cidob.org/es/documentacio/biografias_lideres_politicos/asia/jordania/abdallah_ii)
- ABD AL MALIK B. ZUHR, Abu Marwan, *Kita:b al-Agdhi:ya’* (Tratado de los alimentos), 1992, Madrid, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe.
- ABU: DAYI:H, Sa‘id, "Ba‘d igtiya:l Waṣṣi: Al-Tal rakkaza al-ma:lik ‘alà mustalah al-usra al-urduṇniyya wa sa:ra‘a: bi ḡhuḥu:r al-ittiha:d al-waṭani: al-urduṇni:”( Tras el asesinato de Waṣṣi Al-Tal, el Rey (Husein) hizo un mayor hincapié en el significado de la familia jordana y se apresuró en la constitución de la unidad nacional jordana). En: *Al-Rai*. 25 de junio de 2004.
- ABU JABER, Kamel, *The Jordanians and the people of Jordan*, 1980, Ammán, Faculty of Economics and Commerce.
- , S., Gharaibeh, Fawzi A., Hill, Allen, *The badia of Jordan. The process of change*, 1987, Ammán, sn.
- ABU JABER, Raouf Sa‘d, Felicity Cobbing, *Beyond the river. Ottoman Transjordan in Original Photographs*, 2005, London, Stancey Internacional.
- ABU-LUGHOD, Ibrahim, *The Arab Rediscovery of Europe. A Study in Cultural Encounters*, 2011, London, Saqi Books.
- ABU NUWAR, Maan, *The history of the Hashemite Kingdom of Jordan. Volume 1: The Creation and Development of Transjordan: 1920-1929*, 1989, Oxford, Ithaca Press.
- ABU-ODEH, Adnan, *Jordanians, Palestinians & The Hashemite Kingdom in the Middle East Peace Process*, 1999, Washington D.C., United States Institute of Peace Press.
- ABOUREZK, Sanaa, *Secrets of healthy Middle Eastern cuisine*, 2003, Massachusetts, Interlink Publishing.
- ADAM, Alfred, *Rites de passage: d’ailleurs, ici, pour ailleurs*, 1994, Toulouse?, Toulouse Collection Practiques sociales transversales ères.
- Agreement between Palestine and Syria and The Lebanon to facilitate good neighbourly relations in connection with frontier questions. Signed at Jerusalem, February 2, 1926. Presented by the Secretary of State for Foreign Affairs to Parliament by Command of His Majesty*, 1927, Treaty Series n° 19, London, Printed and Published by his majesty’s stationery office.
- Agricultural Policy*, 1996, Ammán, Ministry of Agriculture.
- Agricultural sector development program 2001-2021*, 2001, Ammán, Ministry of Agriculture.
- AḤMAD ‘UBI:DA:T, Sulayma:n, *Dira:sat fi:-‘a:da:t wa-taqa:li:d al-muṣṭama‘ al-urduṇni:* (Estudio de las costumbres y tradiciones de la sociedad jordana), s.f., Ammán, Al-Ahliyya li-al-nashr wa-al-tawzi: ‘.
- Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, vol. I, 1998, La Val de Onsera, Huesca, Museo Nacional de Antropología.
- Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, vol. II, 1998, La Val de Onsera, Huesca, Museo Nacional de Antropología.
- ALI: AL TAL, Gassa:n, *Al-muṣṭama‘ al-‘asha:iri:, dira:sa:t al-muṣṭama‘ al-‘asha:iri:, qada:ya: wa-mushkila:t* (La sociedad tribal, estudios de la sociedad tribal, conflictos y soluciones.), 1999, Irbid, Da:r al-Kindi: li-l-nashar wa-l-tawzi: ‘.

- ALLENDE LANDA, José, "Lo local frente a la globalización". En: *Ecología política, Cuadernos de debate internacional*, 1998, Barcelona, Icaria Editorial, nº 16, pp. 119-132.
- ALLOUS, Ibrahim, "Jordania y la estrategia sionista en el Mundo Árabe". En: *Nación Árabe* [en línea], febrero 2002, [recogido el 9 de julio de 2003]: [www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-alloush\\_18-02-02.html](http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-alloush_18-02-02.html)
- ALON, Yoav, *The Making of Jordan. Tribes, Colonialism and the Modern State*, 2007, London, I.B. Tauris&Co Ltd.
- ALTORKI, Soraya, Camillia Fawzi Al-Solh, *Arab women in the field*, 1988, Cairo, The American University in Cairo Press.
- AMIN, Samir, Yachir, Fayçal, *El Mediterráneo en el mundo. La aventura de la transnacionalización*, 1989, Madrid, Iepala.
- *El fracaso del desarrollo en África y el Tercer Mundo. Un análisis político*, 1994, Madrid, Iepala.
- "Estado, política y economía en el Mundo Árabe". En: *La nueva organización capitalista mundial vista desde el sur. II. El Estado y la política en el Sur del Mundo*, Pablo González Casanova y Samir Amin, 1996, Barcelona, Antropos.
- "La mundialización ha consumido a las sociedades árabes de una manera irreversible". En: *Mundo Árabe* [en línea], verano 2001, nº 45: [www.nodo50.net/csca/na/na45/na45-entrev\\_s-amin.html](http://www.nodo50.net/csca/na/na45/na45-entrev_s-amin.html).
- "Islam político y globalización imperialista". En: C.S.C.A.web [en línea], octubre 2001: [www.nodo50.net/csca/agenda2001/ny\\_11-09-01/amin\\_11-10-01.html](http://www.nodo50.net/csca/agenda2001/ny_11-09-01/amin_11-10-01.html)
- AMSTRONG, Karen, *Una historia de Dios. 4.000 años de búsqueda en el judaísmo, el cristianismo y el Islam*, 1992, Barcelona, Paidós.
- *El Islam*, 2004, Barcelona, Breve historia universal, Mondadori.
- *Mahoma. Biografía del Profeta*, 2005, Barcelona, Tusquets.
- ANDER-EGG, Ezequiel, *Técnicas de investigación social*, 1987, México, El Ateneo.
- ANDERSON, Luke, *Transgénicos. Ingeniería genética, alimentos y nuestro medio ambiente*, 2001, Madrid, Gaia.
- ANDERSON, Betty S., *Nationalist Voices in Jordan. The street and the state*, 2005, Austin, University of Texas.
- ANGLI, Josep et al., *Mercados del Mediterráneo*, 2005, Barcelona, Lunwerg Editores.
- ANTAKI, Ikram, *La cultura de los árabes*, 1989, México, Siglo XXI editores.
- "Antibióticos en la carne". En: *OCU- Compra Maestra*, enero 1997, nº 197, pp. 38-41.
- AOUN-MONGEOT, Josiane, *Mi cocina libanesa*, 2001, Barcelona, Parsifal Ediciones.
- ARABI, Ibn, *The Secrets of the Fast*, 1999, Beirut, Al-Bouraq.
- ARRIOLA PALOMARES, Joaquín, "¿La globalización? ¡El poder!" En: *Cuadernos Bakeaz, Movimientos sociales, Centro de documentación y estudios para la paz*, junio 2003, nº 57: <http://www.ehu.es/Jarriola/CB57%20PDF.pdf>
- AUBAILE-SALLENAVE, Françoise, "Le thé, un essai d'histoire de sa diffusion dans le monde musulman". En: *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, 2005, Manuela Marín y Cristina de la Puente (eds), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 153-192.
- EL AZHARY SONBOL, Amira, *Women of Jordan. Islam, Labor, & the Law*, 2003, New York, Syracuse University Press.
- BALTA, Paul, *Islam. Civilizaciones y sociedades*, 1994, Madrid, Siglo XXI.
- BARGUTI, Murid, *He visto Ramala*, 2002, Madrid, Ediciones del Oriente y del Mediterráneo
- BARKER, Mary, "El fundamentalismo cristiano y su influencia en la política de Estados Unidos en Oriente Próximo". En: *Rebelión* [en línea] noviembre 2003: [www.rebelion.org/imperio/031031barker.htm](http://www.rebelion.org/imperio/031031barker.htm)
- BARUSI, Ángela, F. Xavier Medina, Gemma Colesanti, *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*, 1998, Barcelona, Icaria, Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.



- BATAILLE-BENGUIGUI, Marie-Claire, Françoise Cousin, *Cuisines reflets de sociétés*, 1996, Paris, Sépia-Mussé de l'Homme.
- BECK, Lois, Nikki Keddie, *Women in the Muslim World*, 1978, Cambridge, Harvard University Press.
- BECK, Ulrich, *¿Qué es la globalización? Falacias del globalismo, respuestas a la globalización*, 2002a, Barcelona, Paidós Estado y Sociedad.
- *La sociedad del riesgo global*, 2002b, Madrid, s.XXI.
- BEL-AIR, Françoise de, "Household politics to Domestic Policies. The effect of demographic transition on social – political patterners of domination". En: *Jordan in transition 1990-2000*, George Joffé, 2002, London, C. Hurst & Co, pp. 149-171.
- BENAVIDES BARAJAS, L, *Al-Andalus, la cocina y su historia*, 1992, Motril, Ediciones Dulcinea.
- BENNANI SMIRES, Latifa, *La cuisine marocaine*, 1974, Casablanca, Alpha.
- BENVENISTE, Émile, *Vocabulario de las instituciones indoeuropeas*, 1983, Madrid, Taurus.
- BERGEAUD-BLACKLER, Florence, "Halal: d'une norme communautaire à une norme institutionnelle". En: C.E. Suremain y P. Chaudat, *Des normes à boire et à manger, Le Journal des Anthropologues*, diciembre 2006, n° 106-107: <http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/08/46/23/PDF/Norminstit-halal-JDA-2006-sent.pdf>
- BERGER, Peter L., Samuel P. Huntington, *Globalizaciones múltiples. La diversidad cultural en el mundo contemporáneo*, 2002, Barcelona, Paidós Estado y Sociedad.
- BERLAND, Allison, *The Water Component of the Peace Process Between the Israelis and the Palestinians*, Medford, 2000. Presentada en The Fletcher School para obtener el título de máster en Leyes y Diplomacia. [http://www.transboundarywaters.orst.edu/publications/related\\_research/berland/berland\\_toc.html](http://www.transboundarywaters.orst.edu/publications/related_research/berland/berland_toc.html)
- BERIANI, Josetxo, Patxi Lanceros (comps.), *Identidades culturales*, 1996, Bilbao, Universidad de Deusto.
- BESTARD, Joan, Jesús Contreras, *Bárbaros, paganos, salvajes y primitivos. Una introducción a la Antropología*, 1987, Barcelona, Barcanova.
- BEWLEY, Aisha, *Islam: El poder de las mujeres*, 2001, Mallorca, Kutubia.
- BIARQUIS, Anne-Marie, *Damas, miroir brisé d'un orient arabe*, 1993, Paris, Editions Autrement, Serie Monde.
- BILBENY, Nobert, "La configuración de los valores individuales y colectivos en la Europa mediterránea". En: *Identidades y conflicto de valores. Diversidad y mutación social en el Mediterráneo*, María-Àngels Roque (ed.), 1997, Barcelona, Icaria Antrazyt/I.C.M. Mediterráneo, pp. 75-83..
- BONTE, Pierre, Michel Izard, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, 1991, Paris, Presses Universitaires de France.
- BORDIEU, Pierre, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, 1998, Madrid, Taurus.
- BOTTÉRO, Jean, *The oldest cuisine in the world. Cooking in Mesopotamia*, 2002, Chicago, University of Chicago.
- BRAIZAT, Musa S., *The Jordanian-Palestinian Relationship. The Bankruptcy of the Confederal Idea*, 1998, London, British Academic Press.
- BRAND, Laurie A., "Palestinian and Jordanians: a crisis of identity". En: *Journal of Palestine Studies* XXIV, summer 1995, n° 4, pp.46-61.
- BRUEGEL, Martin, Bruno Laurioux, *Histoire et identities alimentaires en Europe*, 2002, s. l., Hachette littératures.
- BUSTANI, Hisham, "Davos en Jordania: Israel, eje del Área de Libre Comercio E.E.U.U.-Mundo Árabe". En: *Nación Árabe* [en línea], 2003: [www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-bustani\\_23-06-03.html](http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-bustani_23-06-03.html).
- "La nueva oposición de Jordania y las trampas de la identidad y la ambigüedad". En: *Rebellion* [en línea], 2001: <http://www.rebellion.org/noticia.php?id=126939>

- Le café en Méditerranée. Histoire, anthropologie économie*, XVIII-XX siècle, 1980, Provence?, Institut de Recherches méditerranéennes, Université de Provence, Centre National de la Recherche scientifique de la méditerranée.
- CALERO SECALL, María Isabel (coord.), *Mujeres y sociedad islámica: una visión plural*, 2003, Málaga, Universidad de Málaga.
- CALVO, Manuel, "Migration et alimentation". En: *Information sur les sciences sociales*, 1982, París, vol.21, nº3, pp. 383-446.
- CAMERON, Margaret E., Wija A. Van Staveren, *Manual on methodology for food consumption studies*, 1988, Oxford?, Oxford University Press.
- CANAAN, Tawfiq, "The child in Palestinian Arab Superstition". En: *Journal of the Palestine oriental Society*, 1927, vol.7, pp. 159-186.
- "Light and darkness in Palestine folklore". En: *Journal of the Palestine oriental Society*, 1931, pp. 15-36.
- CANDAU, Jöel, "Comer y los cinco actos del drama olfativo". En: *Perceptnet* [en línea], 2004: <http://www.uclm.es/profesorado/mdsalvador/58109/teoria/Comer%20y%20los%20cinco%20actos%20del%20drama%20olfativo.pdf>
- CANTARERO, Luis, "Preferencias alimentarias y valores de los "neorrurales". Un estudio en Aineto, Ibort, Artosilla, en el Serrablo oscense". En: *Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España*, Mabel Gracia Arnaiz, 2002, Barcelona, Ariel, pp.151-178.
- "Reflexiones sobre el presente alimentario: maneras de ser, maneras de comer". En: *Alimentación y globalización. Zainak, Cuadernos de antropología-etnografía*, Esther Rebato, F. Xavier Medina (eds.), 2011, nº34, Donostia, Eusko Ikaskuntza, pp. 109-125.
- *La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales*, 2012, Barcelona, Editorial UOC.
- "Las carnes de calidad". En: *OCU-Compra Maestra*, noviembre 1996, nº 195, pp.27-33.
- CARRERO FERNÁNDEZ, Roxana, Pablo Podadera Rivera, "Globalización y Opciones de Desarrollo Regional y Local". En: *Documentos de trabajo en análisis de trabajo*, [en línea], 2002, vol.1, nº9: <http://eawp.economistascoruna.org/archives/vol1n9/index.asp>.
- CASTELLS, Manuel, "Globalización, Tecnología, Trabajo, Empleo y Empresa". En: *La Factoría*, [en línea], octubre-enero 1999, nº. 7: <http://www.fing.edu.uy/catedras/disi/Mat.%20políticas/castells-99.php.htm>
- "La globalización actual es asimétrica y favorece a ciertos grupos de interés y ciertos valores". En: *Centro de estudios Miguel Enríquez*, [en línea], 2005: [http://www.archivochile.com/Chile\\_actual/20\\_tras\\_interna/chact\\_trasintern0018.pdf](http://www.archivochile.com/Chile_actual/20_tras_interna/chact_trasintern0018.pdf)
- CHAHÚAN CHAHÚAN, Eugenio, "Hacia un nuevo orden regional: Mundo Árabe". En: *Centro de Estudios Árabes*, [en línea] : [www.cyberhumanitatis.uchile.cl/CDA/texto\\_su\\_simple2/0,1257,PRID%3D3765%26SCID%3D3766%](http://www.cyberhumanitatis.uchile.cl/CDA/texto_su_simple2/0,1257,PRID%3D3765%26SCID%3D3766%)
- CHATELARD, Géraldine, Muhammad Tarewne (dir.), *Actes du colloque de juin 1998 "Antonin Jaussen; genèse des sciences sociales occidentales, constitution d'un patrimoine arabe"*, 1999, Beirut, Centre d'Études et de Recherches sur le Moyen-Orient Contemporain.
- CHEBARO BAYDOUN, Lina, Nada Mosbah Halawani, *La cocina árabe paso por paso*, 1997, Beirut, Arab Scientific Publishers.
- CHEBEL, Malek, *Histoire de la circoncision des origines à nos jours*, 1997, Tunis, Cérès Editions.
- CHECA, Francisco, Pedro Molina, *La función simbólica de los ritos*, 1997, Barcelona, Icaria.
- CHERIF, Mustapha, *Tolerancia e intolerancia en el islam*, 2006, Barcelona, Bellaterra.
- CHOMSKY, Noam, Heinz Dieterich, *La aldea global*, 1997, Navarra, Txalaparta.
- , *11/09/2001*, 2001, Barcelona, RBA Libros.



- "Celebrado en Beirut el Primer Encuentro Árabe contra la Globalización. Beirut, 3 y 4 de noviembre de 2001". En: *C.S.C.A.web*, [en línea]: <http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/beirut-euromed.html>
- CLEVELAND, R.L., "A classification for the Arabic dialects of Jordan", En: *Bulletin of the American School of Oriental Research*, 1963, s.l., nº171, pp-56-63.
- CLIFFTON, Merrit, "La religión perdida de Jesús. Viviendo sencillamente y la falta de violencia en el cristianismo temprano". En: *Animal People*, [en línea] diciembre 2001: <http://www.animalpeoplenews.org/FR/SP/Traduc.1/lostreligionSP.html>
- ¡A comer! *Alimentación y cultura. Catálogo de la exposición*, Museo Nacional de Antropología (Sede Juan de Herrera), mayo-noviembre 1998, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura.
- COLOBRANS, Jordi, Salem Cavas, *El cocinero de Damasco. Cocina, cultura y recetas*, 2008, Barcelona, Zendrera Zariquiey.
- CONTRERAS, Jesús, *Antropología de la alimentación*, 1993a, Madrid, Eudema Antropología.
- "Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología". En: *Fundamentos de Antropología*, 1993b, Granada, nº 2, pp. 42-51.
- "Los aspectos culturales en el consumo de la carne". En: *Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España*, Mabel Gracia Arnaiz, 2002, Barcelona, Ariel, pp. 221-248.
- Antoni Rivera y F. Xavier Medina, *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, 2005, Barcelona, I.E. Med.
- Mabel Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, 2005, Barcelona, Ariel.
- "Alimentación y religión". En: *Humanitas. Humanidades médicas*, [en línea] nº16, junio 2007: <http://www.fundacionmhm.org/tema0716/articulo.pdf>
- CORM, Georges, *El Líbano contemporáneo. Historia y sociedad*, 2006, Barcelona, Edicions Bellaterra.
- *Pour une lecture profane des conflits. Sur le "retour du religieux" dans les conflits contemporains du Moyen-Orient*, 2012, Paris, La Découverte.
- CORONAS ALONSO, R., *Manual práctico de dietética y nutrición*, 1991, Barcelona, I.C.N. Hubber.
- CORRIENTE, Federico, *Diccionario árabe-español*, 1991, Barcelona, Herder.
- J.P.Monferrer, *Las diez Mu'allaqat. Poesía y panorama de Arabia en vísperas del Islam*, 2006, Madrid, Hiperión.
- Ángeles Vicente, *Manual de dialectología árabe*, 2008, Zaragoza, Instituto de Estudios islámicos y del Oriente Medio.
- CORTÉS, Julio, *El Corán. Texto árabe de la edición oficial patrocinada por el rey Fuad I de Egipto, El Cairo, 1923*, 1999, Barcelona, Herder.
- COUNIHAN, Carole M., Steven L.Kaplan, *Food and Gender, Identity and Power*, 1998, Amsterdam, Harwood Academia Publishers.
- CRAGG, Kenneth, *The Arab Christian. A history in the Middle East*, 1991, Kentucky, John Knox Press.
- CRESSWELL, R., Godelier, M., *Útiles de encuesta y de análisis antropológicos*, 1981, Madrid, Editorial Fundamentos.
- CRUZ CRUZ, Juan, *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, 1991, Pamplona, Eunsá
- Cuarenta hadit(s) sobre el "ayuno*, 1989, Madrid, Asociación musulmana en España.
- DABDOUD NASSER, Christiane, *Classic Palestinian Cuisine*, 2008, Beirut, Saqi.
- DA:U:D, Ahmad, *Al-'arab wa-l-sa:miyyu:n al-'ibra:niyyu:n wa-Banu: Isra:'i:l wa-l-yahu:d (Arabs, Semites, Hebrews, Sons of Israel, Jews)*, 1991, Dimashq, Da:r al-Mustaqbal.
- DAVID, Jean Claude, "La cuisine, manger à Damas". En: *Damas, miroir brisé d'un orient arabe*, Anne-Marie Biarquis, 1993, Paris, Editions Autrement, Serie Monde.
- DAVIS, John, *Antropología de las sociedades mediterráneas*, 1983, Barcelona, Anagrama.

- Delegation of the European Comisión in Jordan, Annual Report 2001, 2002*, Ammán, s.n.
- Departamento de Estadísticas jordano, *Al-Urdunn bi-l-arqa:m 2002 (Jordania en figuras 2002)*, junio 2003, nº5, Reino Hashemí de Jordania.
- Departamento de Estadísticas jordano, *Al-Urdunn bi-l-arqa:m 2004 (Jordania en figuras 2004)*, mayo 2005, nº7, Reino Hashemí de Jordania.
- "La deuda extranjera alcanza los 2150 millones de euros en Jordania", I.C.E.X., España Exportación e Inversiones, Ministerio de Economía y Competitividad español: [http://www.icex.es/icex/cda/controller/pageICEX/0,6558,5518394\\_5519005\\_6366453\\_4554191\\_0\\_-1,00.html](http://www.icex.es/icex/cda/controller/pageICEX/0,6558,5518394_5519005_6366453_4554191_0_-1,00.html)
- Diccionario de la lengua española*, XXII edición, 2001, Madrid, R.A.E.
- DICKEN, Peter, "Las Empresas Multinacionales y los Estados Nación". En: *Globalización.org*, [en línea]: <http://www.globalizacion.org/desarrollo/DickenMultinacionalEstado.htm>
- DIETERICH STEFFAN, Heinz, "Globalización, educación y democracia". En: *La aldea global*, Noam Chomsky y Heinz Dieterich, 1997, Navarra, Txalaparta, pp. 45-199.
- DJAÏT, Hichem, *Europa y el Islam*, 1990, Madrid, Libertarias.
- Dira:sat al-tiya:ra al-zira: 'iyya al-urdunniyya. (Estudio del comercio agrícola jordano)*, 2002 Ammán, s.n.
- Domestic Plight, How Jordanian Law, Officials, Employers, and Recruiters Fail Abused Migrant Domestic Workers*, 2011, Nueva York, Tamkeen [en línea]: [http://www.tamkeen-jo.org/download/domestic\\_plight.pdf](http://www.tamkeen-jo.org/download/domestic_plight.pdf)
- DONCEL, Luis y Emilio De Benito, "Un estudio indica que ratas alimentadas con transgénicos tiene más tumores". En: *El País*, 19 de septiembre de 2012: [http://sociedad.elpais.com/sociedad/2012/09/19/actualidad/1348077416\\_159661.html](http://sociedad.elpais.com/sociedad/2012/09/19/actualidad/1348077416_159661.html)
- DOUGLAS, Mary, *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, 1991, Madrid, S. XXI.
- DUHART, Frédéric, "Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria". En *Gazeta de Antropología*, 2002, París, nº 18, texto 15: [http://www.ugr.es/~pwlac/G18\\_15Frederic\\_Duhart.html](http://www.ugr.es/~pwlac/G18_15Frederic_Duhart.html)
- DURÁN MONFORT, Paula, "Alimentación e Inmigración: La cultura alimentaria de origen en el nuevo espacio social". En: *Actes del IV Congrès sobre la immigració a Espanya: Ciutadania i Participació*, Girona del 10 al 13 de noviembre de 2004.
- Economic and social development plan 1993-1997*, 1991, Ammán, Ministry of Planning, Hashemite Kigdom of Jordan.
- "Economic freedom ranks high". En: *Washington Times*, 18 de mayo de 1999: [www.internationalreports.com/middleeast/99/jordan/10.html](http://www.internationalreports.com/middleeast/99/jordan/10.html)
- EICKELMAN, Dale F., *Antropología del mundo islámico*, 2003, Barcelona, Biblioteca del Islam contemporáneo, Ediciones Bellaterra.
- Al-EISAWI, A. El-Oqlah, S. Oran y J. Lahham "Plant biodiversity in Jordan". En: *Plant genetic resources of Jordan. Proceedings of a National Seminar 2-4 August 1994*, Abdullah Jaradat (ed.), 1996, Ammán, International Plant Genetic Resources Institute.
- ELÉXPURO, Inés, Margarita Serrano, *Al-Andalus, magia y seducción culinarias*, 1991, Madrid, Instituto Occidental de Cultura Islámica, Editorial Al-Fadila.
- Embajada de Israel en España, Coordinación, comercio e industria: [www.embajada-israel.es/embajada/t-f-5-11.html](http://www.embajada-israel.es/embajada/t-f-5-11.html).
- Employment and Unemployment survey (first round), february 2005, Principal report*, mayo 2005, Ammán.
- ESCOBAR STEMMANN, Juan José, "Movimientos islamistas en un mundo musulmán en crisis". En: *Perspectivas exteriores 2004: los intereses de España en el mundo*, 2004, pp. 189-200.
- ESLAVA GALÁN, Juan, *Tumbaollas y hambrientos. Los españoles comiendo y ayunando a través de la historia*, 1999, Barcelona, Plaza Janés.
- ESPEITX, Elena, Mabel Gracia, "La alimentación humana como objeto de estudio para antropología: posibilidades y limitaciones". En: *Antropología hoy: teorías, técnicas y*

- tácticas, 1999, nº19, p.p. 137-152:  
<http://revistas.um.es/areas/article/view/144821/129751>
- ESSID, Yassine, *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, 2000, Paris, Maisonneuve & Larose.
- , William D. Coleman, *Deux Méditerranées. Les voies de la mondialisation et de l'autonomie*, 2010, Quebec, Presses de l'Université Laval.
- , William D. Coleman, *Two Mediterranean Worlds. Diverging Paths of Globalization and Autonomy*, 2012, Toronto, UBC Press.
- ESTEFANÍA, Joaquín, *Hija ¿qué es la globalización? La primera revolución del siglo XXI*, 2002, Madrid, Aguilar.
- ÉTIENNE, Bruno, *El islamismo radical*, 1996, Madrid, Editorial Siglo XXI.
- "Exports increase by 23%". En: *Jordan Times*, 9 de febrero de 2004:  
[www.jordanembassyus.org/04092003003.htm](http://www.jordanembassyus.org/04092003003.htm)
- FADDOUL, Joseph, "La difficile mais nécessaire arabité des maronites". En: *Maghreb-Machrek*, été 2007, nº192, pp. 71-85.
- FANON, Frantz, *Los condenados de la tierra*:  
[www.reexistencia.wordpress.com/documentos/libros/los-condenados-de-la-tierra-frantz-fanon-2/](http://www.reexistencia.wordpress.com/documentos/libros/los-condenados-de-la-tierra-frantz-fanon-2/)
- F.A.O., *La reducción de la pobreza y el hambre: La función fundamental de la financiación de la alimentación, la agricultura y el desarrollo rural*, Documento preparado para la Conferencia Internacional sobre la Financiación para el Desarrollo, 18-22 de Marzo 2002, Monterrey, México: <http://www.ifad.org/events/monterrey/s/joints.pdf>
- F.A.O., *The state of food and agriculture 2013*:  
<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e00.htm>. Estadísticas sobre los datos de la obesidad en: <http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e07.pdf>
- FERNÁNDEZ DE CAMPO, Eva, "Nunca es tarde si la sopa es buena". En: *Cuadernos hispanoamericanos*, Salamanca, Julio-Agosto de 2003, nº 637-638, pp. 39-46.
- FERNÁNDEZ, Mª Ángeles, "No vamos a dejar que los transgénicos nos arrebatén a nuestras criaturas". En: *Rebelión*, [en línea], 7 de noviembre de 2011:  
<http://rebelion.org/noticia.php?id=158787>
- FERNÁNDEZ PADILLA, Gonzalo, Manuel Feria García, *Orientalismo, exotismo y traducción*, 2000, Cuenca, Universidad de Castilla la Mancha.
- FINLAY, Hugh, Damien Simonis, *Jordania y Siria*, 1998, Barcelona, Editorial Kairós.
- FISCHLER, Claude, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, 1995, Barcelona, Anagrama.
- Five decades of responsibility in the Refugee Camps of Jordan*, 2000, Ammán, The Department of Palestinian Affairs.
- FLANDRIN, Jean-Louis, Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, 2004, Gijón, Trea.
- "Food from our changing world: The globalization of food and how Americans feel about it". En: *Zunia*, febrero 2003, nº26: <http://sasw.chass.ncsu.edu/global-food>
- FOX, Robin, "Los alimentos y el comer: una perspectiva antropológica". En: *La seguridad alimentaria y la información clara y veraz*, Carlos Barros (ed.), 2000, Madrid, Y.E.P.A.S.A., pp. 3-26.
- FRAZER, James George, *La rama dorada. Magia y religión*, 1981, Madrid, Ediciones FCE.
- FRITSCHER MUNDT, Magda, "Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias". En: *Política y cultura*, otoño 2002, nº 18, pp. 61-82:  
[http://148.206.107.15/biblioteca\\_digital/estadistica.php?id\\_host=6&tipo=ARTICULO&id=2552&archivo=8-168](http://148.206.107.15/biblioteca_digital/estadistica.php?id_host=6&tipo=ARTICULO&id=2552&archivo=8-168)  
[2552eva.pdf&titulo=Globalizaci%C3%B3n%20y%20alimentos:%20tendencias%20y%20contratendencias](http://2552eva.pdf&titulo=Globalizaci%C3%B3n%20y%20alimentos:%20tendencias%20y%20contratendencias)
- FUKUYAMA, Francis, *El fin de la historia y el último hombre. La interpretación más audaz y brillante de la historia presente y futura de la humanidad*, 1992, Barcelona, Planeta.

- EL GALAYINI, Yara, *Lenguaje figurado y cultural: Botanismos metafóricos en el léxico y la fraseo-paremiología en español y árabe: el olivo*, Granada: Universidad de Granada, 2012. Presentada en la Universidad de Granada para obtener el título de doctorado.
- GALINDO, Pilar, "Globalización de la agricultura y de la alimentación". En: *El movimiento antiglobalización en su laberinto. Entre la "nube de mosquitos" y la izquierda parlamentaria*, Agustín Morán, 2003, Madrid, Catarata, pp. 149-168.
- GARAUDY, Roger, *Palestina tierra de los mensajes divinos*, 1987, Madrid, Editorial Fundamentos.
- GARCÍA GIMENO, Carmen, "Aspectos sociales, ideas y creencias relativas a la dieta vegetariana". En: *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional*, 1998, La Val de Onsera, Huesca, Museo Nacional de Antropología.
- GARINE, Igor de, "Une anthropologie alimentaire des Français?" En: *Ethnologie Française anc Arts et Traditions Populaires Paris*, 1980, vol. 10, nº 3, pp. 227-238.
- "De la perception de la malnutrition dans les sociétés traditionnelles". En: *Information sur les Sciences Sociales Paris*, 1984, vol.23, nº4/5, pp.731-754.
- "Alimentación, cultura y sociedad". En: *El Correo de la U.N.E.S.C.O.*, mayo 1987, pp.4-9.
- "Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad". En: *América Indígena*, julio-septiembre de 1988, vol. XLVIII, nº 3.
- "Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura". En: *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, vol. I, 1998, La Val de Onsera, Huesca, Museo Nacional de Antropología, pp.13-34.
- GARNSEY, Meter, *Food and society in classical antiquity*, 1999, Cambridge, University Press.
- GAUTIER, Emile Felix, *Moeurs et coutumes des musulmans*, 1931, Paris, Payot.
- AL-GAZALI, "El proceder correcto (adab) en la comida, el convite y la hospitalidad". En: *Sendero islam* [en línea]: <http://www.senderoislam.net/articulo057.html>
- GEERTZ, Clifford, *Observando el Islam*, 1994, Barcelona, Paidós.
- *Tras los hechos*, 1996, Barcelona, Paidós.
- *El antropólogo como autor*, 1997, Barcelona, Paidós.
- GIDDENS, Anthony, *Consecuencias de la modernidad*, 1999, Madrid, Alianza editorial.
- *Un mundo desbocado. Los efectos de la globalización en nuestras vidas*, 2002, Madrid, Taurus.
- GILA, Miguel, *La historia de mi vida*: <http://www.youtube.com/watch?v=bd9MO0J-dWM>
- GINER, Salvador, "Universalismo y relativismo". En: *Identidades y conflicto de valores. Diversidad y mutación social en el Mediterráneo*, María-Àngels Roque (ed.), 1997, Barcelona, Icaria Antrazyt/ I.C.M. Mediterráneo, pp.49-63.
- "Gira de Powell a Oriente Medio: A cada cual lo que le corresponde". En: *C.S.C.A.web* [en línea], 14 de mayo de 2003: [http://www.nodo50.org/csca/palestina03/nota\\_14-05-03\\_powell.html](http://www.nodo50.org/csca/palestina03/nota_14-05-03_powell.html)
- "La globalización y sus efectos en la economía árabe. Declaración final del Simposio de Bagdad". En: *Rebelión*, [en línea], 2 de diciembre de 2003: <http://www.rebelion.org/hemeroteca/economia/031201bagdag.htm>
- GLUBB, John Bagot, *The story of the Arab Legion*, 1956, London, Hodder & Stoughton.
- GODBOUT, Jacques, *L'esprit du don*, 1992, París, Éditions la découverte texts à l'appui.
- GÓMEZ BENITO, Cristóbal, "Aproximación a la Sociología de la Alimentación". En: *Distribución y consumo*, [en línea], enero-febrero 2008, nº18: <http://es.scribd.com/doc/31334123/sociologia-alimentacion>
- GÓMEZ GARCÍA, Luz, "Islamismo y reislamización: conexiones y disfunciones". En: *Revista de Occidente*, febrero de 2004, nº 273, pp.121-143.
- GONZÁLEZ CASANOVA, Pablo, Samir Amin, *La nueva organización capitalista mundial vista desde el sur. II. El Estado y la política en el Sur del Mundo*, 1996, Barcelona, Antropos.



- , "El colonialismo global y la democracia". En: *La nueva organización capitalista mundial vista desde el sur. II. El Estado y la política en el Sur del Mundo*, Pablo González Casanova y Samir Amin, 1996, Barcelona, Antropos, pp. 11-144.
- GONZÁLEZ FERMÍN, Emilio, *La palabra descendida. Un acercamiento al Corán*, 2002, Oviedo, Ediciones Nobel.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (s.XX)*, 1995, Sevilla, Universidad de Sevilla.
- "De cómo abordar el estudio de las cocinas". En: *¡A comer! Alimentación y cultura (catálogo de la exposición)*, mayo-noviembre 1998, Madrid, Museo Nacional de Antropología.
- "Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas". En: *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Jesús Contreras, Antoni Rivera y F. Xavier Medina (ed.), 2005, Barcelona, I.E. Med.
- GOODY, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, 1995, Barcelona, Gedisa editorial.
- GOYTISOLO, Juan, "Convivencia con el Islam". En: *Revista de Occidente*, abril 2003, nº263: <http://www.pensamientocritico.org/juagoy0504.htm>
- GOYTISOLO, Luis, "Descolocados". En: *El País*, el 3 de abril de 2004, p. 12.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel, *Paradojas de la alimentación contemporánea*, 1996, Barcelona, Icaria.
- *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*, 1997, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura.
- "Los trastornos alimentarios como trastornos culturales". En: *Trabajo social y salud*, diciembre de 2000, nº37, pp. 47-83.
- (coord), *Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España*, 2002, Barcelona, Ariel.
- GRANQUIST, Hilma, *Muslim death and burial Arab customs and traditions studied in a village in Jordan*, 1965, Helsinki, Societas Scientiarum Fennica, Commentationes Humanarum litterarum XXXIV, 1.
- GRANT, Elihu, *The People of Palestine. An Enlarged Edition of "The Peasantry of Palestine, Life, Manners and Customs of the Village"*, 1976, Philadelphia, Lippincott Company.
- GREENWAY, Paul, *Damián Simonis, Jordania*, 2001, Barcelona, Planeta.
- GRESH, Alain, *Israel, Palestina. Verdades sobre un conflicto*, 2002, Barcelona, Anagrama.
- *De quoi la Palestine est-elle le nom?*, 2012, France, Babel.
- GUIDONET, Alicia, *¿Miedo a comer? Crisis alimentaria en contextos de abundancia*, 2010, Barcelona, Icaria.
- GULICK, John, *The Middle East: an anthropological perspective*, 1976, California, University of North Carolina al Chapel Hill.
- GUNDER FRANK, André, "Globalización no Occidentalización". En: *Los retos de la Globalización. Ensayo en homenaje de Theotonio Don Santos*, Francisco López Segrera (ed.), 2008, Caracas: <http://168.96.200.17/ar/libros/unesco/lopezpaco.html>
- GUISASOLA, Marisol, "Comida basura. La adicción está servida". En: *El semanal de El País*, 22 de febrero de 2004.
- GUTIÉRREZ DE TERÁN, Iñaki, *Las relaciones interconfesionales en Líbano y Siria desde la época de las Tanzimat hasta nuestros días*, Madrid: 2000. Presentada en la Universidad Autónoma de Madrid para obtener el título de doctor.
- , Pedro Rojo, "Proceso euromediterráneo: reparto de funciones". En: *Nación Árabe*, [en línea], primavera 2001, nº44: [www.nodo50.net/csca/na44-euromed.html](http://www.nodo50.net/csca/na44-euromed.html)
- HABIB AYROUT, Henry S. J., *Moeurs et coutumes des fellahs*, 1938, Paris, Payot.
- HADDAD, Joumana, *I Killed Scheherazade. Confessions of an Angry Arab Woman*, 2010, Beirut, Saqi.

- HADDADIN, Munther, J., "Water conflicts. Issues in international water, water allocation and water pricing with focus on Jordan": [http://admin.cita-aragon.es/pub/documentos/documentos\\_HADDADIN1-1\\_b4d897fa.pdf](http://admin.cita-aragon.es/pub/documentos/documentos_HADDADIN1-1_b4d897fa.pdf)
- AL- HAMARMEH, Ala, "The social political effects of transformation processes in Palestinian refugee camps in the Amman metropolitan area (1989-1999)". En: *Jordan in transition 1990-2000*, 2002, George, Joffé, London, C. Hurst & Co, pp. 172-190.
- HAMARNEH, Mustafa, Rosemary Hollis, Khalil Shikaki, *Jordanian-Palestinian relations: where to? Four Scenarios for the Future*, 1997, London, The Royal Institute for International Affairs, Middle East Programme in association with CPRS and CSS, Selwood Printing.
- HAMIDULLA Muhammad, *¿Por qué el ayuno?*, 1987, Madrid, Asociación musulmana en España.
- HANNOYER, Jean, Seteney Shami, *Amman. Ville et société. The city and its society*, 1996, Beirut, Centre d'Études et de Recherches sur le Moyen-Orient Contemporain.
- HARRIS, George, *Jordan, its people, its society, its culture*, 1958, U.S.A., H.R.A.F. Press.
- HARRIS, Marvin, Eric B. Ross, *Food and evolution. Toward a theory of human food habits*, 1986, Philadelphia, Temple University Press.
- HARRIS, Marvin, *Bueno para comer*, 1990, Madrid, Alianza Editorial.
- *Caníbales y reyes, los orígenes de las culturas*, 1990, Madrid, Alianza Editorial.
- *Antropología cultural*, 1993, Madrid, Alianza Editorial.
- *El desarrollo de la teoría antropológica. Una historia de las teorías de la cultura*, 2003, Madrid, Siglo XXI.
- HARRY G., Nicles, *La cuisine du Moyen-Orient*, 1970, Editions Time-life.
- HASAN BOSQUE, Almudena, "Identidades alimentarias en Amman: Una muestra de la cocina del Bila:d Al-Sha:m". En: *Encuentro de jóvenes investigadores del Mediterráneo*. <http://www.humanrights-observatory.net/revista5/articulos%207/ALMUDENA%20HASAN.pdf>.
- "Mansaf: plato "tótem" de la cocina jordana". En: *Idearabia*. 9 (2010, I trimestre), Madrid pp.58-79: <http://www.literaturamarroqui.edu.es/otros/Idearabia9CD.pdf>
- "Jordania y globalización. Un ejemplo de la importancia del café sa:da en el Bila:d Ash-Sha:m". En: Esther Rebato y F. Xavier Medina (eds.), *Alimentación y globalización. Zainak, Cuadernos de antropología-etnografía*, 2011, nº34, Donostia, Eusko Ikaskuntza, pp. 437-461
- "Globalization of Food Practices in Amman". En: Yassine Essid y William D. Coleman, *Two Mediterranean Worlds. Diverging Paths of Globalization and Autonomy*, 2012, Toronto, UBC Press, pp. 192-196.
- HAZLETON, Lesley, *After the Prophet: The epic story of shia-sunni split in islam*, 2010, New York, Anchor.
- HEINE, Peter, "Alimentación y tabúes de la alimentación en el Islam". En: *Las religiones y la comida*, Perry Schmidt-Leukel, 2002, Barcelona, Ariel, pp. 81-94.
- HELD, David, "Cultura nacional, globalización de las comunicaciones y comunidad política". En: Víctor Sampedro y Mar Llera (eds.), *Interculturalidad: interpretar, gestionar y comunicar*, 2003a, Barcelona, Edicions Bellaterra, pp.33-50.
- Anthony Mc Grew, *Globalización/ Antiglobalización. Sobre la reconstrucción del orden mundial*, 2003b, Barcelona, Paidós Estado y Sociedad 109.
- HENNINGER, Joseph, "Nouveaux débats sur l'interdiction du porc dans l'Islam". En: *Le cuisinier et le philosophe. Hommage a Maxime Rodinson. Etudes d'ethnographie historique du Proche-Orient réunies par Jean-Pierre Digard*, 1982, Paris, Maisonneuve et Larose.
- HERNÁNDEZ BRIZ, F., *Conservas caseras de alimentos*, 1999, Madrid, Ediciones Mundi-Prensa.

- HERNANDO DE LARRAMENDI, Miguel, Gonzalo Fernández Parrilla, *Pensamiento y circulación de la ideas en el Mediterráneo: el papel de la traducción*, 1997, Cuenca, Universidad Castilla la Mancha.
- HERRERO, Ana María, *Manual clásico de cocina. Recetario de 1950 con la cocina de siempre*, 1998, Madrid, El País Aguilar.
- HOCINE BENKHEIRA, Mohammed, "Tabou du porc et identité en Islam". En Martin Bruegel y Bruno Laurioux, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, 2002, s.l., Hachette littératures.
- *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, 2000, Paris, Practiques théoriques.
- HOURANI, Albert, *Historia de los pueblos árabes*, 1992, Barcelona, Ariel.
- HOURANI, Cecil, *Jordan. The land and the table*, 2006, London, Elliot & Thompson.
- HOURANI, Hani, Hussein Abu-Rummam, *The Democratic process in Jordan. Deliberations of the Conference on the "Democratic Process in Jordan-Realities and Prospects" held in Amman from 31 May until 2 June 1994*, 1996, Ammán, Al-Urdunn Al-Jadid Research Center.
- HOWELL, Sally, "Modernizing Mansaf: the consuming contexts of Jordan's national dish". En: *Food & foodways*, 2003, nº11, pp.215-243.
- HOYLAND, Robert G., *Arabia and the Arabs. From the bronze age to the coming of Islam*, 2001, New York, Routledge.
- HUBERT, Annie, "Autour d'un concept: L'alimentation méditerranéenne". En: *Techniques & culture*, 1998, nº 31-32, pp. 153-160.
- "Cuisine et politique, le plat national existe-t-il?" En: *Revue des Sciences Sociales*, 2000, nº 27, pp. 8-11: <http://www.revue-des-sciences-sociales.com/pdf/rss27-hubert.pdf>
- HUETZ DE LEMPS, Alain, "Bebidas coloniales y auge del azúcar". En: *Historia de la alimentación*, Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), 2004, Gijón, Trea, pp.781-796.
- HUNTINGTON, Richard, Meter Metcalf, *Celebrations of death, the anthropology of mortuary ritual*, 1985, Cambridge, Cambridge University Press.
- HUNTINGTON, Samuel, *¿Choque de civilizaciones?*, 2002, Madrid, Tecnos.
- *El choque de civilizaciones y la reconfiguración del orden mundial*, 2003, Barcelona, Paidós Estado y Sociedad.
- AL-HUSBA:NI:, 'Abd al-Hakim Ja:lid, *Al-'asha: 'iriyya wa-l-dawla dira:sa dha:hira al-maḍa:fa fi:-madi:na Irbid* (Las tribus y el Estado, estudio del fenómeno del diván en la ciudad de Irbid, Irbid? 1988, Universidad de Yarmuk. Presentada para obtener el título de doctorado.
- HUSSEIN de Jordania, *Insegura está la cabeza. Autobiografía*, 1963, Barcelona, Editorial Mateu.
- HYLLAND ERIKSEN, Thomas and Finn Sivert Nielsen, *A history of anthropology*, 2001a, London, Pluto Press.
- *Large Issues. An introduction to Social and Cultural Anthropology*, 2001b, London, Pluto Press.
- IBN BASSAL, Muhammad B., *Libro de agricultura*, 1995, Sevilla, Equipo 28.
- IBN BATTUTA, *A través del Islam*, 1986, Madrid, Alianza Editorial.
- IBN MANḌHUR, *Lisa:n al-'arab* (La lengua árabe), 1910, Beirut.
- IBN RAZIN AL-TUJYIB, *La cocina árabe-andaluza, según un manuscrito inédito Fadhlāt al-jīwan*. Extracto de tesis de Fernando De la Granja, 1960, Madrid, s.n.
- ILBERY, Brian, *Relocalización de los sistemas de producción agro-alimentaria en la Unión Europea*: <http://www.unizar.es/geografia/geographicalia/ilbery.pdf>
- ILCAN, Suzan, Lynne Phillips, "Making food count: Expert knowledge and global Technologies of government". En: *Canadian Review of Sociology & Anthropology*, noviembre 2003, vol. 40, nº4, pp. 441-461

- “Informe completo acerca de las condiciones que se requieren en el sacrificio de los animales conforme a la Sharía islámica con el fin de que la carne sea halal para el consumo de los musulmanes”: [www.verdeislam.com/vi\\_06/vi\\_605.HTM](http://www.verdeislam.com/vi_06/vi_605.HTM)
- Informe mundial sobre la cultura. Cultura, creatividad y mercados*, 1999, Madrid, Ediciones U.N.E.S.C.O., Fundación Santa María, Acento.
- International Labour Organisation, *Selected Standards and policy statements of special interest to women workers adopted under the auspices of the International Labour Office*, 1980, Geneva, The Office.
- IRANZO, Juan E., Gregorio Izquierdo, "La política del encuentro entre el mundo islámico y el occidental". En: *Revista española de investigaciones sociológicas*, enero-marzo de 2002, nº 97, pp.221-228.
- IRBY, Charles, James Mangles, *Travels in Egypt and Nubia, Syria and Asia Minor during the years 1817 and 1818*, 1985, London, Darf Publishers limited.
- IZQUIERDO BRICHS, Ferrán, "Poder y Estado Rentista en el Mundo Árabe". En: *Revista de Estudios Internacionales del Mediterráneo*, mayo-agosto de 2007, nº2: [http://www.uam.es/otroscentros/TEIM/Revista/reim%202/Ferran\\_Izquierdo\\_art.htm](http://www.uam.es/otroscentros/TEIM/Revista/reim%202/Ferran_Izquierdo_art.htm)
- JAMAL, Salah, *Aroma árabe, recetas y relatos*, 1999, Barcelona, Zendrera Zariquiey.
- JAN VAN CELDER, Geert, *God's Banquet. Food in Classical arabic literature*, 2000, New York, Columbia University Press.
- JARADAT, Abdullah, *An assessment of research needs and priorities for rainfed agriculture in Jordan*, 1988, Irbid, The United States Agency for International Development.
- (ed.), *Plant genetic resources of Jordan. Proceedings of a National Seminar 2-4 August 1994*, 1996, Ammán, International Plant Genetic Resources Institute.
- JARAMILLO ECHEVERRI, Luis Guillermo, "La tensión entre lo Global y lo Local". En: *Cinta de Moebio*, s.a., nº12: <http://www2.facso.uchile.cl/publicaciones/moebio/12/jaramillo.htm>
- JAUSSEN, Antonin, *Coutumes des arabes au pays de Moab*, 1948, Paris, Librairie d'Amerique et d'Orient, Rue Saint Sulpice, Maissonne vue II.
- *Coutumes palestiniennes. Naplouse et son district*, 1927, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 13, Rue Jacob (VI).
- JELLIFFE, Derrick B., "Parallel Food Classifications in Developing and Industrialized Countries". En: *The American Journal of Clinical Nutrition*, marzo 1976, nº3, vol.20, pp.279-281: <http://ajcn.nutrition.org/content/20/3/279.full.pdf+html>
- JELLOUN, Tahar Ben, "Los valores de la literatura en la sociedad magrebí". En: *Identidades y conflicto de valores. Diversidad y mutación social en el Mediterráneo*, María-Àngels Roque (ed.), 1997, Barcelona, Icaria Antrazyt/ I.C.M. Mediterráneo, pp.249-255.
- JOFFÉ, George, *Jordan in transition 1990-2000*, 2002, London, C. Hurst & Co.
- The Jordan – Israel peace treaty. What is it?*, 1994, Ammán, Jordan Media Group.
- Jordan, keys to the Kingdom*, 1995, Ammán, Jordan Media Group.
- "Jordania, a la sombra del “nuevo orden”". En: *Nación Árabe*, [en línea], otoño 2000, nº 42: [http://www.nodo50.org/csca/na42/na42-jord\\_n-ord.html](http://www.nodo50.org/csca/na42/na42-jord_n-ord.html)
- "Judíos por la justicia en Oriente Próximo, Origen del conflicto palestino-israelí. Un análisis judío radical que denuncia las responsabilidades del Estado de Israel. Un documento imprescindible". En: *Cuadernos internacionales*, nº 4, 2001.
- KAILANI, Wasfi Muhammad, *The Jordanian Chechen's identity between the original & the host cultures: a field work among the Chechens in al-Sukhanh al-Zarqa district-Jordan*. Irbid, s.n., 1998. Tesis presentada en la Universidad de Yarmuk para obtener el Master Degree.
- KANAFANI-ZAHAR, Aïda S., *Aesthetics and Ritual in the United Arab Emirates. The anthropology of food and personal adornment among arabian women*, 1983, Beirut, American University of Beirut.
- *Mune, la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, 1994, Paris, Fondation Maison des sciences de l'homme.



- *Le mouton et le mûrier: rituel du sacrifice dans la montagne libanaise*, 1999, Paris, Presses universitaires de France.
- *Liban: le vivre ensemble. Hsoun, 1994-2000*, 2004, Paris, Geuthner.
- KARAM KHAYAT, Marie, Margaret Clark Keatinge, *Food from the Arab world*, 1970, Beirut, Published by Khayats.
- KARDOOSH, Marwan A., "Peace and its discontents: economic cooperation between Jordan and Israel". En: *Dailystar*, agosto de 2002., [consultado 9 de febrero de 2004]: [www.boicottisrael.org/articles\\_dailystar\\_aug02.htm](http://www.boicottisrael.org/articles_dailystar_aug02.htm).
- KASSIR, Samir, *De la desgracia de ser árabe*, 2006, Córdoba, Almuzara.
- KAUFFER, Rémi, *La saga des Hachémites. La tragédie du Moyen-Orient 1909-1999*, 2009, Paris, Tempus.
- KAZI, Mazhar, *500 hadices*: <http://www.arabespanol.org/islam/hadiz/500hadices.pdf>
- KEOHANE, Alan, *Bedouin. Nomads of the desert*, 1994, London, Kyle Cathie Limited.
- KHADER, Bichara, Rosa Isabel Martínez Lillo, *El mundo árabe ante el año 2.000. Estudios de sociología y economía*, 1988, Madrid, CantArabia.
- KHADER, Bichara, *Europa y el Mediterráneo. Del paternalismo a la asociación*, 1995, Barcelona, Icaria.
- *Los hijos de Agenor, Europa y Palestina, desde las cruzadas hasta el siglo XXI*, 2000, Barcelona, Ediciones Bellaterra
- KHALIDI, Rashid, *Palestinian Identity, the construction of Modern Nacional Concsciousness*, 1997, New York, Columbia University Press.
- KHALIDI, Walid, *Antes de su diáspora. Una historia de los palestinos a través de la fotografía 1876-1948*, 1987, Beirut, Les editions de la Revue d'études palestiniennes,
- KHARE, R.S., "Food as nutrition and culture: Notes towards an anthropological methodology". En: *Social Science Information (SAGE)*, junio 1980, nº19, pp. 519-549.
- EL-KHAYAT, Rita, *La mujer en el mundo árabe*, 2004, Barcelona, Enciclopedia del Mediterráneo, Icaria editorial.
- KHLEIFI, Michel, *Boda en Galilea*. [DVD]. 1987, Coproducción Territorios Palestinos-Francia-Bélgica, s.n.
- KHOURY, Elias, *La cueva del sol*, 2009, Madrid, Santillana Ediciones Generales.
- KHOURY, Mona, *Food of the Arabs. A historical survey centering around the influence of islam upon food habits*. Nueva York?, Universidad de Cornell, 1952. Presentada en La Universidad de Cornell para la obtención del Máster en Artes.
- KHOURY, Nabil y Shizwe Yomoda, *Labour and Population Profiles for Arab Countries*, 1989, s.l., Internacional Labour Organisation Regional Office for Arab Status (I.L.O.).
- KHOURY, Philip S., Joseph Kostiner, *Tribes and state formation in the Middle East*, 1991, London, New York, I.B.Tauris & Co LTD Publishers.
- KNOWLES, Warwick, *Jordan Since 1989. A Study in Political Economy*, 2005, London, New York, I.B.Tauris & Co LTD Publishers.
- KÖNIG, René, *Tratado de sociología empírica*, 1973, Madrid, Tecnos.
- KORNHAUSER, Arthur, Paul B. Sheatsley, "Construcción de cuestionarios y procedimientos de entrevistas, Métodos de investigación en las relaciones sociales". En: *Métodos de investigación en las relaciones sociales*, Claire Selltitz, Marie Jahoda, Morton Deutsch y Stuart W. Cook, 1971, Madrid, Ediciones Rialp, pp. 601-646.
- KOTTAK, Conrad Phillip, *Antropología cultural, espejo para la humanidad*, 2002, Madrid, McGraw-Hill.
- KRAMER, Martin, "Nacionalismo árabe, una identidad falsa I". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], octubre 2008, nº64: [www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA64%20Oct.08/NacionalismoArabe1.htm](http://www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA64%20Oct.08/NacionalismoArabe1.htm)
- "Nacionalismo árabe, una identidad falsa II". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], noviembre 2008, nº65: [www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA65%20Nov.08/NacionalismoArabe2.htm](http://www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA65%20Nov.08/NacionalismoArabe2.htm)

- "Nacionalismo árabe, una identidad falsa III". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], diciembre 2008, nº66: [www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA66%20Dic.08/NacionalismoArabe3.htm](http://www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA66%20Dic.08/NacionalismoArabe3.htm)
- LABARTA, Ana, *Libro de los dichos maravillosos*, 1993, La Coruña, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe.
- LANCASTER, William and Fidelity, *People, land and water in the Arab Middle East. Environments and Landscapes in the Bilad Ash-Sham*, 1999, Amsterdam, Harwood Academic Publishers.
- LARROQUE, Enrique, *El poder del Islam*, 1991, Madrid, Biblioteca Universitaria.
- LAWERENCE (de Arabia), Thomas Edward, *Los siete pilares de la sabiduría*, 1999, Barcelona, Ediciones B.
- LAYNE, Linda, *Home and homeland. The Dialogics of Tribal and National Identities in Jordan*, 1994, Princeton, Princeton University Press.
- LÉVI-STRAUSS, C., "Le triangle culinaire". En: *L'Arc*, nº26, 1968, Paris, pp. 19-29.
- LEWIN, Kart, *La teoría del campo en la ciencia social*, 1988, Barcelona, Ediciones Paidós.
- LEWIS, Norman N., *Nomads and settlers in Syria and Jordan 1800-1980*, 1987, London, Cambridge University Press.
- "La leyenda del cerdo negro". En: *Geocities*, Mitología egipcia [en línea]: [http://www.oocities.org/rincon\\_mitologico/egipto/egipto.htm](http://www.oocities.org/rincon_mitologico/egipto/egipto.htm)
- LIVI- BACCI, Máximo, "Las corrientes demográficas y el miedo individual". En: *Identidades y conflicto de valores. Diversidad y mutación social en el Mediterráneo*, María-Àngels Roque (ed.), 1997, Barcelona, Icaria Antrazyt/ I.C.M. Mediterráneo, pp. 203-215.
- LÓPEZ GARCÍA, Bernabé, *El mundo arabo-islámico contemporáneo. Una historia política*, 1997, Madrid, Editorial Síntesis.
- *Los palestinos*, 1985, Madrid? Cuadernos Historia 16, nº 200.
- LLORACH RAMOS, Esteban, *Ya está el café*, 2011, La Habana, Editorial Gente Nueva.
- MAALOUF, Amin, *La roca de Tanios*, 2001, Madrid, Alianza Editorial.
- *Identidades asesinas*, 2007, Madrid, Alianza Editorial.
- MARÍN Manuela, David Waines, *La alimentación en las culturas islámicas*, 1994, Madrid, Ediciones Mundo Árabe e Islam. Historia, economía y derecho, A.E.C.I.
- , Cristina de la Puente (eds), *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, 2005, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- MARTÍN MUÑOZ, Gema, *Democracia y derechos humanos en el mundo árabe*, 1993, Madrid, Ediciones I.C.M.A.
- MARTÍNEZ LILLO, Rosa-Isabel, traducción del artículo "Naḥnu wa-l-ma:di" ("Nosotros y el pasado") de Alfrid Farag. En: *Temas Árabes*, 1991, nº3, Túnez, Liga de Estados Árabes, pp.97-102.
- *Antología literaria palestina*, 1997, Guipúzcoa, UAM-Diputación Foral de Guipúzcoa.
- "La cosmovisión de `Ali Aḥmad Sa`id "Adonis". En: *Revista "Cuadernos Ilu."*, nº1, 1998, Madrid, Instituto Universitario de Ciencias de las Religiones, Universidad Complutense de Madrid, pp.39-51.
- "Mahmud Darwish: fra esilio e ritorno". En: *Meridione. Sud e Nord nel Mondo*, año III, números 1-2, enero-abril, 2003, Nápoles, pp.21-27.
- "El café (al-Maqhà): ámbito de poesía", Homenaje a la Porf. Dolors Cinca. En: *Quaderns. Revista de traducció*, 2003, nº 9, Barcelona, Bellaterra, Universidad de Barcelona, pp. 63-70.
- "Un lugar en el vacío: la última experiencia de Darwish". En: *Revista Hoja de Ruta*, agosto 2008, nº19, Santiago: [http://www.hojaderuta.org/ver\\_articulos.php?id\\_texto=320&id\\_revista=29](http://www.hojaderuta.org/ver_articulos.php?id_texto=320&id_revista=29)
- "La literatura del Mahyar: del ayer al hoy. En: *La contribución árabe a las identidades latinoamericanas*, 2009, Madrid, Casa Árabe. Madrid, pp. 349-376.

- "Voces literarias árabes actuales". En: *Voces del Islam*, Fátima Roldán Castro, 2010, Huelva, Publicaciones de la Universidad de Huelva/Caja Sol/Almonaster La Real, pp. 35-64
- *Alándalus desde la otra orilla: el Pacífico Chileno*, 2013, Cochimbo-Chile, Centro Muohammed VI para el Diálogo de Civilizaciones.
- MARTÍNEZ MONTÁVEZ, Pedro y Carmen Ruiz Bravo-Villasante, *Europa Islámica. La magia de una civilización milenaria*, 1991, Madrid, Anaya.
- MARTÍNEZ MONTÁVEZ, Pedro, *El reto del Islam, la larga crisis del mundo árabe contemporáneo*, 1997, Madrid, Temas de hoy.
- *Pretensiones occidentales, carencias árabes*, 2008, Madrid, CantArabia.
- "Claves del desencuentro entre Occidente y el Mundo Árabe". En: *Del desencuentro entre culturas a la Alianza de Civilizaciones. Nuevas aportaciones para la seguridad en el Mediterráneo*, julio 2009, nº142, Madrid, Ministerio de Defensa: [http://www.iece.es/Galerias/fichero/cuadernos/CE\\_142\\_AlianzaCivilizaciones.pdf](http://www.iece.es/Galerias/fichero/cuadernos/CE_142_AlianzaCivilizaciones.pdf)
- "Nacionalismo e Islamismo en el mundo árabe contemporáneo": [http://www.monarab.es/Nacionalismo\\_e\\_Islamismo\\_en\\_el\\_mundo\\_arabe\\_contemporaneo.pdf](http://www.monarab.es/Nacionalismo_e_Islamismo_en_el_mundo_arabe_contemporaneo.pdf)>
- MASSAD, Joseph A., *Colonial effects. The Making of Nacional Identity in Jordan*, 2001, Nueva York, Columbia University Press Book.
- MATAIX VERDÚ, José, "Perspectiva evolutiva de la alimentación mediterránea". En: *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional*, 1998, La Val de Onsera, Huesca, Museo Nacional de Antropología.
- MAUSS, Marcel, *Sociología y antropología*, 1979, Madrid, Editorial Tecnos, Colección de ciencias sociales, serie de sociología.
- MAYDI SABRI, Hala, *The impact of national culture on organizational structure and culture. An examination of the culture bound and culture free. Hypotheses in a Jordanian context*, 1997, The University of Leeds, Leeds University Business School.
- "Meat consumption per capita". En: *The Guardian*, el 2 de septiembre de 2009: <http://www.theguardian.com/environment/datablog/2009/sep/02/meat-consumption-per-capita-climate-change>
- MEDINA, Xavier, *La alimentación mediterránea, historia, cultura y nutrición*, 1996, Barcelona, Generalitat de Catalunya.
- MERNISSI, Fátima, *El miedo a la modernidad. Islam y democracia*, 1992, Madrid, Ediciones del Oriente y del Mediterráneo.
- MESA, Roberto, *La lucha de liberación del pueblo palestino*, 1978, Madrid, Cupsa.
- El microcrédito en el Norte de África y Oriente Medio*, Madrid, 2003, Fundación Promoción Social de la Cultura (F.P.S.C.).
- MILLÁN, Amado, "Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalia". En: *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*, Pedro Molina y Francisco Checa (eds.), 1997, Barcelona, Icaria, Instituto de Estudios Almerienses, pp.219-263.
- "Acerca del status animal". En: *Estudios del Hombre*, 1998, nº 7, pp. 133-149.
- "Transformaciones de la cultura alimentaria". En: *Red de salud*, 1999, Gobierno de Aragón, pp.11-14.
- Cultures alimentàries i globalització. En: *Revista d'etnologia de Catalunya*, noviembre 2000a, nº 17, pp. 72-81.
- "Le scrupule alimentaire: une approche socio-culturelle". En: *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Yassin Essid (eds.), Paris, 2000b, Sfax, Maisonneuve et Larose, pp. 123-138.
- "Antropología de la alimentación. Perspectivas sobre la selección alimentaria". En: *IV Curso de Verano Interdisciplinar, Avances en Ciencias y Tecnología de los Alimentos: Actas, 7-11 de julio de 2003*, Centro de estudios comarcales del Bajo Aragón-Caspe, Institución Fernando el Católico, 2004, pp. 11-44.

- "Fronteras alimentarias: Los ogm entre el imaginario social y la naturaleza cultural". En: *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*, F. Xavier Medina, Ricardo Ávila e Igor de Garine (coords.), 2009, México, Estudios del Hombre, Universidad de Guadalajara, pp. 301-317.
- "El animal, la carne y el comensal (de dónde venimos)". En: *Barcelona Metròpolis*, [en línea] enero-marzo 2011: <http://w2.bcn.cat/bcnmetropolis/arxiu/es/pagebd5d.html?id=21&ui=486>
- MILLER, Ian William, *Anatomía del asco*, 1998, Madrid, Taurus.
- Ministerio de Agricultura, *Mudi:riyyat al-ma'lu:ma:t wa-l-ḥa:su:b. Al-taqri:r al-sanawi: li-'a:m 1996* (Directorio de datos y cifras, referencia del año 1996), 1996, Ammán
- Ministerio de Agricultura, *Mudi:riyyat al-ma'lu:ma:t wa-l-ḥa:su:b. Al-taqri:r al-sanawi: li-'a:m 2001* (Directorio de datos y cifras, referencia del año 2001), 2001, Ammán
- Ministerio de Estadísticas Jordano, *Statistical Yearbook 2002*, 2002, Ammán
- Ministerio de Finanzas Jordano, *Al-Nashrat al-ma:liyyat li-l-ḥuku:ma* (Boletín de finanzas del Gobierno), noviembre 2003, vol. 5, n.10, Ammán. Ministry of Information, *Jordan*, 1981, Ammán, Arabesque.
- Ministry of Planning, *Jordan Human Development Report 2000*, 2002, Ammán, Ministerio de Planificación.
- Ministerio de Salud, *Mu'addal intisha:r 'awa:mil al-juṭu:ra al-ra'i:siyya li-l-amra:ḍ gayr al-sa:riya fi:-l-Urdunn 2004 i'tima:dan 'alā-l-qiya:sa:t al-majbariyya*, (Porcentaje de la expansión de las condiciones de peligrosidad en las enfermedades eventuales en 2004 en Jordania basándose en las mediciones del laboratorio), 2005, Ammán, Ministerio de Salud.
- MINTZ, Sydney W., Christine M. Du Bois, "The anthropology of food and eating". En: *Review Anthropology*, 2002, n°31, pp. 99-119.
- MION, Giuliano, "Il giordalestinese. Caratteristiche dell'arabo contemporaneo di Giordania". En: *Il filo di seta. Studi arabo-islamici in onore di Wasim Dahmash*, Oliver Durand, Angela Daiana Langone, 2008, Roma, Aracne, pp.145-172.
- MODIANO, Colette, *Turkish coffe and the Fertile Crescent, wanderings though the Lebanon, Mesopotamia, Israel, Jordan & Syria*, 1974, London, Tonbridge Printers, Ltd.
- MOLINA, Pedro, Francisco Checa (eds.), *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*, 1997, Barcelona, Icaria, Instituto de Estudios Almerienses.
- MONTANARI, Massimo, *Historia, Alimentación, Historia de la alimentación*, 1993a, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca.
- *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa. La construcción de Europa*, 1993b, Barcelona, Crítica.
- *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, 2003, Buenos Aires, Paidós Diagonales.
- MONTANER y Simon (eds.), *Diccionario Enciclopédico Hispano-Americano*, 1982, Barcelona, 1892, tomo 11, pp. 244-251: [www.filosofia.org/enc/eha/e110244.htm](http://www.filosofia.org/enc/eha/e110244.htm)
- MOORE, Pete, W., "La Jordania más nueva: libre comercio, paz y un "as" en la manga". En: *Mundo Árabe* [en línea], junio 2003: [http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-moore\\_30-06-03.html](http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania-moore_30-06-03.html)
- MORÁN, Agustín, *El movimiento antiglobalización en su laberinto. Entre la "nube de mosquitos" y la izquierda parlamentaria*, 2003, Madrid, Catarata.
- MORGAN, Lewis Henry, *La sociedad primitiva*, 1987, Madrid, Endymion.
- MORGENSTERN, Julian, *Rites of birth, marriage, death and kindred occasions among the semites*, 1966, Chicago, Hebrew Union College Press, Quadrangle Books.
- MAḤAFDHA, 'Ali:, entrevista concedida al Diario jordano *Al-Ghad* el día 15 de octubre de 2004.
- MUḤAMMAD 'ABDALLAH, Nabi:l Kull shay' 'ani-l-maṭbaj al-sharqi: (Todo sobre la cocina oriental), 1992, Beirut, Maktaba Ibn Sina.



- MUHAMMAD ALI EL-KHAROUF, Amal, *Factors influencing the employment of women from the view of employed and non-employed women and managers in Amman city*, 2000, Ammán, U.N.E.S.C.O.
- MUHAMMAD, Ghazi Bin, *The tribes of Jordan. At beginning of the Twenty –first Century*, 1999, Jordan, "Yam'i:yyat al tura:th al-urduunn: al-ba:qi:.
- MUNIF, Abderrahmán, *Memoria de una ciudad*, 1994, Madrid, Ediciones del Oriente y del Mediterráneo.
- MUNQID, Yamila, "La crisis de identidad en Oriente Medio". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], noviembre 2010, nº 87: [www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA87%20Nov.10/CrisisIdentidadOrienteMedio.htm](http://www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA87%20Nov.10/CrisisIdentidadOrienteMedio.htm)
- MURCOTT, Anne, "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating". En: *PubMed, World Rev. Nutr. Diet.*, 1988, vol.55, pp. 1-40.
- MUSA:QIR, 'Abderrahma:n, *Al-gidha: ' wa-l-tagdhiya (Los alimentos y la alimentación)*, 2002, Beirut, Al-Akadimiyya.
- MUŞTAFÀ AL-FA:R, Darwi:sh, "Taqa:li:d wa-‘a:da:t al-qahwa fi:-l tura:th" (Las costumbres del café en el patrimonio). En: *Tura:th*, octubre 2001, nº35.
- "Al-Nahda en el Mundo Árabe: Fenómeno sociológico y regeneración cultura". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea] noviembre 2007, nº53: <http://www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA53%20Oct.07/AlNahdaMundoArabe.html>
- NAIMAN, Robet, "La deuda externa árabe: Arma de control político de E.E.U.U". En: *Nación Árabe*, [en línea] otoño 2000, nº 42: [http://www.nodo50.org/casca/na42/na42-deuda\\_ext.html](http://www.nodo50.org/casca/na42/na42-deuda_ext.html)
- NAÏR, Sami, *Mediterráneo hoy. Entre el diálogo y el rechazo*, 1995a, Barcelona, Icaria, Antrazyt.
- *En el nombre de Dios*, 1995b, Barcelona, Icaria.
- NAQVI, Ali Mohammed, "Islam y nacionalismo: dos polos opuestos". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea] enero 2010, nº 78: [www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA78%20Ene.10/IslamNacionalismo.htm](http://www.libreria-mundoarabe.com/Boletines/n%BA78%20Ene.10/IslamNacionalismo.htm)
- NANISH, Nidal, "Genetic resources of food legumes in Jordan". En: *An assessment of research needs and priorities for rainfed agriculture in Jordan*, Abdullah Jaradat, 1988, Irbid, The United States Agency for International Development, pp 75-87.
- NASRALLAH, Nawal, *Annals of the Caliphs' Kitchens, Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, 2007, Boston, Brill.
- NASSER, Riad M., "Exclusion and the making of Jordanian National Identity: An analysis of school textbooks". En: *Nationalism and Ethnic politics*, 2004, vol. 10, pp. 221-249.
- *Palestinian Identity in Jordan and Israel. The Necessary "Other" in the Making of a Nation*, 2005, New York, Routledge.
- AL-NAWAWI, *El paso hacia el paraíso. Dichos de Muhammad el Enviado de Dios*, 1995, U.S.A., Amana Corp.
- NEWMAN, Cathy, *Why are we so fat?* En: *National Geographic*, agosto 2004: <http://science.nationalgeographic.com/science/health-and-human-body/human-body/fat-costs/#page=1>
- NOOR, Reina, *Memorias de una vida inesperada*, 2003, Barcelona, Palza & Janes.
- NOUR EDDINE AFFAYA, Mohammed, "Lo intercultural o el señuelo de la identidad". En: *Fundación Cidob*, [en línea], 1997, nº36, pp. 23-38: <http://www.raco.cat/index.php/revistacidob/article/viewFile/28021/27855>
- NUEIMAT, Kamal, Dina B. Al-kilani, *Historical trees of Jordan*, 2002, Ammán, Jordan River Foundation.
- Nutrición saludable y prevención de los trastornos alimentarios*, Ministerio de Sanidad y Consumo, 2000, Madrid, Ministerio: <http://www.doredin.mec.es/documentos/008200120028.pdf>
- Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Ammán, *Relaciones multilaterales de Jordania*, marzo 2012:

<http://www.oficinascomerciales.es/icex/cma/contentTypes/common/records/viewDocument/0,,00.bin?doc=4449179>

- OKLAH, Montaser, "We are a small country with a big future". En: *Washington Times*, 18 de mayo de 1999: [www.internationalspecialreports.com/middleeast/99/jordan/12.html](http://www.internationalspecialreports.com/middleeast/99/jordan/12.html)
- OLIVÁN, Loles, Jordania. "El movimiento antinormalización". En: *Nación Árabe*, [en línea] verano 2001, nº45, pp.121-135: [http://www.nodo50.org/csca/na/na45/na45-analisis\\_jordania.pdf](http://www.nodo50.org/csca/na/na45/na45-analisis_jordania.pdf)
- "Abdallah II de Jordania: un nuevo rey para el antiguo régimen". En: *Mundo Árabe*, [en línea]: [www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania\\_abdalah.html](http://www.nodo50.org/csca/miscelanea/jordania_abdalah.html)
- ONGHENA, Yolanda, "Reinterpretar para gestionar la diversidad cultural". En: *Interculturalidad: interpretar, gestionar y comunicar*, Víctor Sampedro y Mar Llera (eds.), 2003, Barcelona, Edicions Bellaterra, pp. 51-68.
- ONIDA, Fabricio, "La globalización ¿aumenta o reduce las desigualdades y la pobreza?" En: *Revista de Occidente*, 2003, nº 262, pp. 31-48.
- O.N.U., *Report of the Commissioner-General of the United Nations Relief and Works Agency for Palestine Refugees in the Near East (1 July 2001- 30 June 2002)*, 2002, New York, O.N.U.
- ORTEGA MARÍN, Juan M., "La sociedad egipcia de entreguerras: una interpretación". En: *Baética: Estudios de Arte, Geografía e Historia*, 1985, nº 8, pp. 549-566: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=95117>
- ORTEGA, Simone, *1.080 Recetas de cocina*, 1993, Madrid, Alianza Editorial.
- ORTIZ GARCÍA, Carmen, "Comida e identidad". En: *Alimentación y cultura. Actas del congreso internacional*, 1998, La Val de Onsera, Huesca, Museo Nacional de Antropología.
- PADILLA, Martine, *Alimentation et nourritures de la Méditerranée*, 2000, Paris, Éditions Karthala.
- PATAI, Raphael, *The Arab mind*, 1983, New York, University of Columbia.
- "Peace but no prosperity". En: *The Washington Times*, 18 de mayo de 1999. [consultado 9 de febrero de 2004: [www.internationalspecialreports.com/middleeast/99/jordan/15.html](http://www.internationalspecialreports.com/middleeast/99/jordan/15.html)
- PERISTIANY, J.G., *El concepto del honor en la sociedad mediterránea*, 1968, Barcelona, Nueva Colección Labor.
- PITT-RIVERS, Julian, *La antropología del honor*, 1973, Barcelona, Crítica.
- POULAIN, Jean Pierre, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2012, Paris, PUF.
- "Principios básicos sobre seguridad alimentaria: una responsabilidad compartida". En: *European Food Information Council*, [en línea] junio 2006: [www.eufic.org/sp/quickfacts/seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.eufic.org/sp/quickfacts/seguridad_alimentaria.htm)
- PUENTE, Cristina de la, "El vinagre en las fuentes jurídicas mālikíes". En: *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, 2005, Manuela Marín y Cristina de la Puente (eds), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 255-271.
- PUJADAS, Joan Josep, *Etnicidad. Identidad cultural de los pueblos*, 1993, Madrid, Eudema.
- QUIÑONERO, Llum, "Elogio a la carne". En: *El Suplemento del diario El Mundo*, 1 de diciembre de 2002, nº 166: [www.el-mundo.es/magazine/2002/166/1038590064.html](http://www.el-mundo.es/magazine/2002/166/1038590064.html)
- RAAD, Basem L., "The Canaanite Factor: (un) Defining Religious Identities in Palestine and Israel". En: *Palestine-Israel Journal of Politics, Economics and Culture*, 2001, vol. 8, nº4 & 2002, nº1, vol.9, pp.108-120.
- *Hidden Histories. Palestine and the Eastern Mediterranean*, 2010, London, Pluto Press.
- RAHAL, Gossoun, "La globalización y el impacto de la guerra". En: *Jordanian Women's Union*, julio 2004: <http://www.socialwatch.org/es/node/10369>
- RAMONET, Ignacio, "El pensamiento único". En: *Ine Temas, Publicación del Instituto de Estudios Transnacionales de Córdoba*, 1999, año VI, nº 16, pp.4-5.
- RAVIV, Yael, "National Identity on Plate". En: *Palestine-Israel Journal*, 2001 nº4 vol.8 & 2002, nº1, vol.9, pp.164-172.

- REBATO, Esther, F. Xavier Medina (eds.), *Alimentación y globalización. Zainak, Cuadernos de antropología-etnografía*, 2011, nº34, Donostia, Eusko Ikaskuntza.
- Record Values of Jordan Climate: [www.jmd.gov.jo/extremet.html](http://www.jmd.gov.jo/extremet.html)
- REINA, Casiodoro de, *La Santa Biblia*, 1960, México, Sociedades Bíblicas Unidas.
- RITCHIE, Carson I.A., *Comida y civilización*, 1994, Madrid, Alianza Editorial.
- RITZER, George, *La McDonalización de la sociedad. Un análisis de la racionalización en la vida cotidiana*, 1996, Barcelona, Ariel Sociedad Económica.
- RIZO BAEZA, María Mercedes, "Uniformidad en la cultura alimentaria entre población urbana y rural". En: *Metas de enfermería*, noviembre 2002, nº 50, vol.5, pp.6-10.
- ROBIN, Marie Monique, *El mundo según Monsanto*, [DVD], 2008.
- RODINSON, Maxime, *Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine*. 1950, París, Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- *La fascinación del Islam*, 1989, Barcelona, Júcar Universidad.
- ROGAN, Eugene L., *Frontiers of the State in the Late Ottoman Empire: Transjordan, 1850-1921*, 1999, Cambridge, Crambridge University Press.
- ROLLIN, Sue y Stretly, Jane, *Jordan*, 1998, London, A&C Black.
- RONCESVALLES, María de, "La fiesta del sacrificio", [consultado 6 de julio de 2004]: [www.dialogoreligioso.org/islam/sacrificio300602.htm](http://www.dialogoreligioso.org/islam/sacrificio300602.htm).
- ROQUE, María-Àngels (ed.), *Identidades y conflicto de valores. Diversidad y mutación social en el Mediterráneo*, 1997, Barcelona, Icaria Antrazyt/ I.C.M. Mediterráneo.
- *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas, viejas culturas, nuevas visiones*, 2000, Barcelona, Icaria Antrazyt/ I.C.M. Mediterráneo.
- ROSENBERGER, Bernard, "La cocina árabe y su aportación a la cocina europea". En: *Historia de la alimentación*, Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), 2004, Gijón, Trea, pp. 397-420.
- The Royal Academy for Islamic Civilization Research, *The life and times of the late King Abdullah of Jordan, 1299-1371 A.D. (1882-1951 A.D.)*, 1982, Ammán?, Al-Bait Foundation.
- ROY, Olivier, *El Islam Mundializado. Los musulmanes en la era de la globalización*, 2003, Barcelona, Bellaterra.
- RUANO-BORBALAN, Jean-Claude, *L'identité, l'individu, le groupe, la société*, 1998, s.l., Auxerre Cedex, Éditions Sciences Humaines.
- RUIZ, Raquel y José María Cardesín, *Areas. Revista de Ciencias Sociales. Antropología hoy: teoría, técnicas y tácticas*, 1999, nº 19, Murcia, Universidad de Murcia.
- RUIZ, Susana, "Vuelve la Tasa Tobin, versión 2'0". En: *El País*, 21 de octubre de 2010: [http://elpais.com/diario/2010/10/21/opinion/1287612012\\_850215.html](http://elpais.com/diario/2010/10/21/opinion/1287612012_850215.html)
- RUIZ BRAVO-VILLASANTE, Carmen y Pedro Martínez Montávez, *La controversia ideológica, nacionalismo árabe, nacionalismos locales*, 1976, Madrid, Instituto Hispano Árabe de Cultura.
- "Diálogo escuchando otras voces árabes". En: *Los retos de la inmigración. Racismo y pluriculturalidad*, Jesús Contreras (comp.), 1994, Madrid, Talasa Ediciones.
- *La mujer en el mundo árabe*, 2000, Madrid, Asociación Mujeres por la paz.
- "Fundamentalismos islámicos. Realidad y coartada": <http://www.encuentros-multidisciplinares.org/Revistan%BA13/Carmen%20Ruiz%20Bravo-Villasante.pdf>
- RYCKMANS, Jacques, "Le Repas rituel dans la religion sud-arabe". En: M.A. Beek et al. (eds.), *Symbolae biblicae et mesopotamicae F.M. Theodoro dedicatae*, 1973, pp. 327-334, Leiden, Brill: [http://books.google.com.lb/books?id=beMUAAAAIAAJ&pg=PA327&lpg=PA327&q=les+repas+rituel+arabe+ryckmans&source=bl&ots=Z69HVTjeRe&sig=3b4BTjn5nb6sjDtxablXIoZWsn0&hl=es&sa=X&ei=G6U7UdG-F4X17Ab6iICoDg&redir\\_esc=y#v=onepage&q=les%20repas%20rituel%20arabe%20ryckmans&f=false](http://books.google.com.lb/books?id=beMUAAAAIAAJ&pg=PA327&lpg=PA327&q=les+repas+rituel+arabe+ryckmans&source=bl&ots=Z69HVTjeRe&sig=3b4BTjn5nb6sjDtxablXIoZWsn0&hl=es&sa=X&ei=G6U7UdG-F4X17Ab6iICoDg&redir_esc=y#v=onepage&q=les%20repas%20rituel%20arabe%20ryckmans&f=false)

- SA'A:DA, Šafiya, "Suṭṭa:t mu'awlama 'a:bira li-l-dwal" ("Dominios de la globalización a través de los Estados"). En: *Al-A:jar*, primavera 2012, nº4, Beirut, Da:r Sa:qi:.
- SABBAGH, Suha, *Arab women, Between Defiance and Restraint*, 1996, New York, Interlink Publishing Group.
- SAID W., Edward, *Orientalismo*, 1996, Madrid, Al-Quibla, Libertarias.
- *Memorias. Fuera de lugar*, 2001, Barcelona, Grijalbo.
- *Cultura e imperialismo*, 2004, Barcelona, Anagrama.
- *Cubriendo el Islam. Cómo los medios de comunicación y los expertos determinan nuestra visión del resto del mundo*, 2005, Barcelona, Debate.
- ŠA:LIḤ, Nahla, *Bida:yat al-ṭabi:j al-'arabi: (El comienzo de la cocina árabe)*, s.f, s.l., s.n.
- SALGADO, Wilma, "¿Ayuda alimentaria o ayuda a las exportaciones?" En: *Ecología política, Cuadernos de debate internacional*, 2002, nº 22, pp. 105-115: [http://biblioteca.hegoa.ehu.es/system/ebooks/10995/original/Ayuda\\_alimentaria\\_o\\_ayuda\\_a\\_las\\_exportaciones.pdf](http://biblioteca.hegoa.ehu.es/system/ebooks/10995/original/Ayuda_alimentaria_o_ayuda_a_las_exportaciones.pdf)
- SALIBI, Kamal, *A house of many mansions. The history of Lebanon reconsidered*, 1998, London, I.B. Tauris.
- AL-SALIM, Riyad, *El paso hacia el paraíso. Dichos de Muhammad el Enviado de Dios*, 1996, Santiago de Chile, Amana Pubns.
- SAMPEDRO, José Luis, *El mercado y la globalización*, 2002, Barcelona, Destino.
- SAMPEDRO, Víctor, Mar Llera (eds.), *Interculturalidad: interpretar, gestionar y comunicar*, 2003, Barcelona, Edicions Bellaterra.
- SARETT, Carla J. "Observational Methods". En: *Qualitative" approaches*, 1984, pp.205-214.
- SCHMIDT-LEUKEL, Perry, *Las religiones y la comida*, 2002, Barcelona, Ariel.
- SCHOLLIERS, Peter, *Meals, Food Narratives, and sentiments of Belonging in Past and Present, Food, drink and identity. Cooking, eating and drinking in Europe since the Middle Ages*, 2001, Oxford, Berg Editorial.
- SCHOLOSSER, Eric, *Fast food. El lado oscuro de la comida rápida*, 2002, Barcelona, Grijalbo.
- SEGALÉN, Martine, *Antropología histórica de la familia*, 1992, Madrid, Santillana.
- SERHAN, Nimir, *Encyclopaedia of Palestinian Folklore*, 1989, Amman, Al-Dustur.
- SHAHAK, Israel, *Historia judía, religión judía. El peso de tres mil años*, 2003, Madrid, Mínimo Tránsito.
- SHAHIN, Mariam, *Palestine. A guide*, 2005, Northampton, Interlink Publishing.
- SHAMI, Seteney, "Studying your own". En: *Arab women in the field*, Soraya Altorki, Camillia Fawzi Al-Solh 1988, Cairo, The American University in Cairo Press, pp. 115-139.
- SHAMMOUT, Ismael, *Historia política ilustrada de Palestina*, 1972, Beirut, OLP.
- SHARAB, Moayad, *Estudio lingüístico cultural del árabe palestino actual*. Granada, s.n., 2010. Presentada en la Universidad de Granada para obtener el título de doctor.
- "Los hechos de comer y beber en la fraseología y la paremiología de Jordania. Un estudio analítico". En: *Language Design: journal of theoretical and experimental linguistics*, 2014. (De próxima aparición).
- SHAWARIB, Natasha, "El dinero al bolsillo de las empresas extranjeras". En: *Jordanian Women's Union*, julio 2003: <http://www.socialwatch.org/es/node/10302>
- SHLAIM, Avi, *Collusion across the Jordan, King Abdullah, the zionist movement, and the partition of Palestine*, 1988, New York, Columbia.
- *El muro de hierro. Israel y el mundo árabe*, 2003, Granada, Almed.
- SHOMALI, Majdi, "Land, Heritage and Identity of the Palestinian People". En: *Palestine-Israel Journal*, 2001 nº4 vol.8 & 2002, nº1, vol.9, pp. 155-163.
- SHOUP, John A., *Culture and customs of Jordan*, 2006, London, Greenwood Press.
- SHRYOCK, Andrew, *Nationalism and the genealogical imagination. Oral history and Textual Authority in Tribal Jordan*, 1997, s.l., University of California Press.
- SHUNNAQ, Mohammed Suleiman, "El fuego: función social y ritual". En: *El fuego, Mitos ritos y realidades*, González, José Antonio, María Jesús Buxó Rey, Granada, 1997, Anthropos, pp. 341-354.



- SIMOONS, Frederick J., *Eat not this flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present*, 1994, Wisconsin, University of Wisconsin Press.
- SMIL, Vaclav, *Alimentar al mundo. Un reto del s.XXI*, 2003, Madrid, Siglo XXI.
- SOLAR, David, *El laberinto de Palestina. Un siglo de conflicto árabe-israelí*, 1997, Madrid, Espasa.
- SPANÒ GIAMMELLARO, Antonella, "Fenicios y cartagineses". En: *Historia de la alimentación*, Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (eds.), 2004, Gijón, Trea.
- SPERBER, Dan, *El simbolismo en general*, 1988, Barcelona, Anthropos.
- Summary of the Proceedings of the Seminar on food security in the Muslim World*, (seminario que tuvo lugar en Ammán, capital de Jordania desde el 5 al 7 de diciembre de 1987), 1988, Ammán, Islamic Academy of Sciences.
- SUREMAIN, Charles Édouard de, "Shawarmas contra McDonald's. Globalización y estandarización alimentaria a prueba de las reivindicaciones identitarias (Bolivia)". En *Anthropology of food*, mayo 2008: <http://aof.revues.org/6480>
- Taqri:r ha:lat al-faqr fi:l-Urdunn (Informe del estado de pobreza en Jordania)*, 2010, Ammán Gobierno jordano: [http://www.dos.gov.jo/dos\\_home\\_a/main/Analasis\\_Reports/poverty\\_rep\\_2008/poverty\\_rep\\_2008.pdf](http://www.dos.gov.jo/dos_home_a/main/Analasis_Reports/poverty_rep_2008/poverty_rep_2008.pdf)
- TALAL, Hasan Bin, *Christianity in the arab world*, 1995, London, Arabesque int.
- "Lo peor está aún por llegar, y las próximas guerras se librarán en Siria y en Irán". En: *La Vanguardia*, 2 de noviembre de 2003.
- TARBUSH, Susana, *The Arab image in the West*, 1998, Ammán, Royal Institute for Inter-Faith Studies.
- TURNER, Victor, *The ritual process. Structure and anti-structure*, 1985, Cornell University Press, New York, Symbol, Myth and Ritual.
- *La selva de los mitos*, 1999, Madrid, Siglo XXI.
- AL-'UDAT, Muḥammad 'Alī, *Al-'ila:qa al-qara:biyya bayna-l-'aru:sayn wa-atharu-ha: 'alà maṭha:hīr al-ihtifa:l bi-l-zawa:y* (La relación parental entre los novios y su influencia en la celebración de la boda). Irbid, s.n, s.f. Presentada la Universidad de Yarmuk para la obtención de Máster en Ciencias Sociales.
- ULLENDORFF, Edward, *Ugaritic studies within their Semitic and Eastern Mediterranean setting*, 1963, s.l., John Rylands Islands.
- UMAR AL-WELY, Shayj Hamid (imam de la mezquita *At-Taqwa* en Granada), "Informe completo acerca de las condiciones que se requieren en el sacrificio de los animales conforme a la Sharía islámica con el fin de que la carne sea halal para el consumo de los musulmanes". En: *Verde Islam*, 1997, nº6. [citado 1 julio 2004]: [www.verdeislam.com/vi\\_06/vi\\_605.HTM](http://www.verdeislam.com/vi_06/vi_605.HTM)
- U.N.R.W.A. *a brief history 1950-1982*, 1986, Viena, U.N.R.W.A. Headquarters.
- URBINA, José Antonio de, *El arte de invitar. Su protocolo*, 1996, Barcelona, El Ateneo.
- VAN AKEN, Mauro, "Riesgos y desorden *tecnológico*. La disputa por el agua, el conocimiento y la técnica de la agroindustria en el Valle del Jordán (Jordania)". En: *El agua en el mundo árabe: percepciones globales y realidades locales*, Habib Ayeb (dir.), 2011, Madrid, Casa Árabe.
- VAN GENNEP, Arnold, *Los ritos de paso*, 1986, Madrid, Taurus.
- VEIRA RAMOS, Alberto, "Demografía y cambio social en el Mashriq". En: *Mujer y familia en las sociedades árabes actuales*, Sophie Bessis y Gema Martín Muñoz (coords.), 2010, Madrid, Editions Bellaterra.
- VIALLES, Noélie, "La viande ou la bête". En *Terrain, Revue d'ethnologie de l'Europe, Des hommes et des bêtes*, abril 1988, nº10, pp.86-96: <http://histoire.albertocairoli.ch/base-documentaire/textes/la-viande-ou-la-bete-noelie-vialles/view>
- VON GRUNEBaum, G. E., *El Islam (2 tomos)*, 1992, Madrid, Editorial siglo XXI.
- WAINES, David (ed.), *The formation of the classical islamic World. Patterns of everyday life*, 2002, vol. 10, Hampshire, Ashgate Publishing Limited.

- WALDEN, Hilarie, *Cocina Magrebi*, 1998, Londres, Quinted Publishing.
- WEBER, Max, *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*, 1991, México, Premia editores.
- WEIR, Shelagh, *Palestinian costume*, 2004, Milán, Wyvern Typsetting Ltd.
- WESTLAND, Pamela, *Le grand livre des épices*, 1986, Paris, Editions Cobra.
- WILKE, Christoph, *Jordan. Stateless Again Palestinian-Origin. Jordanians Deprived of Their Nationality*, Human Rights Watch, February, 2010, New York: <http://www.hrw.org/sites/default/files/reports/jordan0210webwcover.pdf>
- WILSON, Mary, *King Abdullah, Britain and the making of Jordan*, 1990, Cambridge, Middle East Library.
- AL-YAFAI, Faisal, "¿Existe una identidad árabe?" *Revista Alif Nu:n*, [en línea], noviembre 2009, n° 76: [www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA76%20Nov.09/ExisteIdentidadArabe.htm](http://www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA76%20Nov.09/ExisteIdentidadArabe.htm)
- YAHYA, Muhammad, "Una crítica a la idea de nacionalismo árabe I". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], marzo 2011, n° 91: [www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA91%20Mar.11/CriticalIdeaNacionalismoArabe1.htm](http://www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA91%20Mar.11/CriticalIdeaNacionalismoArabe1.htm)
- "Una crítica a la idea de nacionalismo árabe II". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], marzo 2011, n° 92: [www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA92%20Abr.11/Critica%20NacionalismoArabe2.htm](http://www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA92%20Abr.11/Critica%20NacionalismoArabe2.htm)
- YAMI:L, Nina, *Al-ta'a:m fi:-l-thaq:fa al-'arabiyya (La comida en la cultura árabe)*, 1994, London, Riad El-Rayyes Books Ltd.
- YAZBECK, Chérine, *The rural taste of Lebanon. A food heritage trail*, 2009, Beirut, Brooke Anderson.
- ZAOUALI, Lilia, *Medieval cuisine of the Islamic World. A concise history with 174 recipes*, 2007, London, University of California Press.
- ZAYYAD, Tawfiq, *Ammán en septiembre y otros poemas*, 1979, Madrid, Poesía Hiperión.
- ZIYADA, Jalid, *Viernes y Domingos. Apuntes para la biografía de una ciudad mediterránea*, 1996, Madrid, Ediciones del Oriente y del Mediterráneo.
- ZUBAIDA, Sami, Richard Tapper, *A taste of thyme. Culinary cultures of the Middle East*, 2000, New York, Tauris & Co Ltd.
- , "Islam y cultura cosmopolita". En: *Revista Alif Nu:n*, [en línea], septiembre 2010, n° 85: [www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA85%20Sep.10/IslamCulturaCosmopolita.htm](http://www.libreriamundoarabe.com/Boletines/n%BA85%20Sep.10/IslamCulturaCosmopolita.htm)

## WEBGRAFÍA:

1. Abu Mahyoob. Caricaturas que reflejan la sociedad jordana llevadas a cabo por Emad Hajjaj: [www.mahjoob.com](http://www.mahjoob.com)
2. Anthropology of food: <http://www.openedition.org/590>
3. Banco Central de Jordania: [www.cbj.gov.jo](http://www.cbj.gov.jo)
4. Banco Mundial: [www.worldbank.org](http://www.worldbank.org)
5. Biblia: [www.biblija.net](http://www.biblija.net)
6. Casa Árabe: <http://www.casaarabe-ieam.es/>
7. Clima de Jordania: [www.jmd.gov.jo](http://www.jmd.gov.jo)
8. Comisión Ejecutiva de Privatización (en Jordania): [www.epc.gov.jo](http://www.epc.gov.jo)
9. Declaración de los derechos y principios fundamentales del trabajo: [www.ilo.org](http://www.ilo.org)
10. Departamento de Asuntos palestinos en Jordania: [http://images.jordan.gov.jo/wps/wcm/connect/gov/eGov/Government+Ministries+\\_Entities/Department+of+Palestinian+Affairs/](http://images.jordan.gov.jo/wps/wcm/connect/gov/eGov/Government+Ministries+_Entities/Department+of+Palestinian+Affairs/)
11. Estados-Nación: [www.state.gov](http://www.state.gov)
12. F.M.I.: <http://www.imf.org/external/index.htm>

13. Fundación Heritage, Index of Economic Freedom: [www.heritage.org](http://www.heritage.org)
14. Guía de entretenimiento para Jordania: [www.guide2jordan.com](http://www.guide2jordan.com)
15. Información general sobre Jordania: [www.jordanwide.com](http://www.jordanwide.com)
16. Informaciones generales sobre el mundo árabe (en árabe): [www.alwaraq.net](http://www.alwaraq.net).
17. Islamweb.net: <http://islamweb.net/mainpage/index.php>
18. Kasih, empresa jordana de alimentos: [www.kasihfood.com/corporate/index.html](http://www.kasihfood.com/corporate/index.html)
19. Ministerio de Estadísticas, Jordania (en árabe): [www.dos.gov.jo](http://www.dos.gov.jo)
20. Ministerio de Planificación, Jordania (en árabe): [www.mop.gov.jo](http://www.mop.gov.jo)
21. Al-Mumtaz, periódico jordano de propaganda (en árabe): [www.almumtaz.jo/2012/ar/home.html](http://www.almumtaz.jo/2012/ar/home.html)
22. Nabil, empresa jordana de alimentos: <http://www.nabilfoodproducts.com/npages/home.asp>
23. Nahfoot, comic jordano de Mahmoud Hindawi: <https://www.facebook.com/NahfootCartoons/photos>
24. Naser Al-Yafari, caricaturista jordano: <https://www.facebook.com/NaserAlJafari>
25. Observatorio para monitorizar la implementación de las reformas (en árabe): <http://reformjo.net/node/88>
26. Periódico Arizona Dailystar: [www.dailystar.com](http://www.dailystar.com)
27. Prensa y agencias de información jordanas:
  - Al-arab Alyawm Daily Newspaper (diario): [http://www.alarabalyawm.net/Public/AlArabAlyawm\\_Main\\_Arabic.aspx?lang=1&site\\_id=2](http://www.alarabalyawm.net/Public/AlArabAlyawm_Main_Arabic.aspx?lang=1&site_id=2)
  - Ad-Dustour Daily Newspaper (diario): <http://www.addustour.com>
  - Al-Ghad (diario): <http://www.alghad.com/>
  - Al-Hadath Newspaper (semanal): <http://www.alhadathnews.net/>
  - Al-Quds Al-Arabia Newspaper (semanal): <http://www.alquds.co.uk>
  - Al-Rai Daily Newspaper (diario): <http://www.alrai.com>
  - Assabeel Weekly Newspaper (semanal): <http://www.assabeel.com>
  - Baladna: <http://www.baladna.com.jo>
  - Jordan Business : <http://www.jordan-business.net/magazine/index.php>
  - Jordan Daily (diario): <http://www.jordandaily.com/>
  - Jordan Media city (agencia): <http://www.jordanmediacity.com>
  - Jordan News Agency (agencia): <http://www.petra.gov.jo>
  - Jordan On-Line (especializado en internet): <http://www.akhbar.com>
  - Jordan Radio and Television Corp. (agencia): <http://www.jrtv.gov.jo>
  - Jordan Times Daily Newspaper (diario): <http://www.jordantimes.com>
  - Petra News Agency (agencia): <http://www.petraneews.gov.jo>
  - Al-Waseet: <http://www.ewaseet.jo/>
28. Portales sobre el mundo árabe en español:
  - [www.aish.es/index.php](http://www.aish.es/index.php)
  - [www.arabismo.com](http://www.arabismo.com)
  - [www.mundoarabe.org](http://www.mundoarabe.org)
  - [www.nodo.50.org/csca](http://www.nodo.50.org/csca)
29. Revista Alif Nu:n: [www.libreria-mundoarabe.com/alifnun.php](http://www.libreria-mundoarabe.com/alifnun.php)
30. Revista Anual de Antropología: <http://anthro.annualreviews.org>
31. Revista Verde Islam- Webislam: [http://www.webislam.com/biblioteca/59345-verde\\_islam.html](http://www.webislam.com/biblioteca/59345-verde_islam.html)
32. Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée: <http://remmm.revues.org/>
33. Rey Hussein: <http://www.kinghussein.gov.jo/>
34. Sendero islam: <http://www.senderoislam.net/index.html>
35. Tratado de paz de Wadi Araba, firmado entre Jordania e Israel: <http://www.kinghussein.gov.jo/documents.html>
36. U.N.R.W.A.: <http://www.unrwa.org/>

## ANEXOS:

### ANEXO 1: MODELO DE ENTREVISTA

FECHA	DATOS SOBRE EL INDIVIDUO
<b>IMPRESIONES PERSONALES</b>	<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>  <b>1) IDENTIDAD</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cómo son los árabes?</li> <li>• ¿Los jordanos tienen alguna característica especial respecto al resto del Mundo Árabe?</li> <li>• ¿Qué identidades se pueden descubrir en Jordania?</li> <li>• ¿Crees que estas identidades están agrupadas por barrios o zonas geográficas en Ammán?</li> </ul> <b>2) IDENTIDAD ALIMENTARIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuál crees que es la comida típica del país?</li> <li>• ¿Y la bebida típica? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Cuántas comidas haces al día? ¿Cuándo?</li> <li>• ¿Qué bebidas sueles tomar?</li> <li>• ¿Qué comidas son las que más se cocinan en tu casa en ocasiones oficiales como fiestas religiosas, cumpleaños, etc.? ¿Las elaboras de una forma especial?</li> <li>• ¿Prefieres comer con la mano o con cubiertos? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Prefieres comer sentado en el suelo o en una mesa? ¿Por qué?</li> <li>• ¿La carne es imprescindible en tu dieta? ¿Cuándo la comes? ¿Qué tipo de carne? ¿Cuántas veces a la semana?</li> <li>• ¿Comes pescado? ¿Cuántas veces a la semana?</li> <li>• ¿Comes cerdo? ¿Qué parte del cerdo (carne o charcutería)? ¿Cuántas veces o con qué frecuencia? (Si responden que no, preguntarles la causa del no)</li> <li>• ¿Bebes alcohol? ¿Qué tipo de alcohol? (Si responden que no, preguntarles la causa del no).</li> <li>• ¿Hay algún alimento o alguna comida o bebida que no consumes? ¿Cuál es la razón?</li> <li>• ¿Comes hígado, sesos, bazo, etc.? Si no, ¿por qué no?</li> <li>• ¿Es importante para ti el aspecto físico? ¿Conoces algún caso de obesidad o de anorexia entre tus conocidos?</li> <li>• ¿Hay alimentos relacionados con alguna zona geográfica de Jordania?</li> </ul>

	<p>(renombre de productos alimentarios).</p> <p><b>3) GLOBALIZACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Quién cocina en tu casa?</li> <li>• ¿Tú cocinas? (si es que sí) ¿Qué cocinas y cuándo?</li> <li>• ¿Cómo has aprendido a cocinar?</li> <li>• ¿Cuándo aprendiste?</li> <li>• ¿Qué electrodomésticos tienes en la cocina que te ayudan a cocinar o a conservar la comida y los alimentos?</li> <li>• ¿Quién hace la compra en la familia?</li> <li>• ¿En dónde compráis? (abastecimiento) Si dice que va a pequeños espacios preguntar si no va a los grandes y viceversa. ¿Por qué?</li> <li>• ¿Cuántas veces a la semana se compra en tu casa?</li> <li>• Normalmente ¿para cuánto tiempo compráis?</li> <li>• ¿Cuánto dinero sueles gastar en la compra?</li> <li>• ¿Sueles leer las etiquetas de los productos en los que está escrita su composición? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Elaboráis o conserváis alimentos en casa? ¿Cuáles? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Cómo los conserváis?</li> <li>• ¿Compras productos congelados o precocinados? ¿Qué tipo? ¿Cuándo los consumes?</li> <li>• ¿Comes fuera de casa? ¿Dónde? ¿Cuándo? ¿Por qué? ¿A menudo?</li> <li>• Y a restaurantes étnicos, ¿no vas?</li> <li>• ¿En una fiesta religiosa, familiar o cumpleaños irías con tu familia a algún tipo de restaurante? ¿A cuál? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Crees que la comida que allí sirven es de buena calidad?</li> <li>• ¿En general opinas que los alimentos eran mejor antes o ahora?</li> <li>• ¿Haces alguna vez regalos con productos alimenticios?</li> <li>• ¿Qué productos regalas? ¿Cuándo? ¿Por qué?</li> </ul>
	<p><b>METODOLOGÍA DEL ANTROPÓLOGO. IMPRESIONES, DIFICULTADES, ETC.</b></p>

**ANEXO 2: INFORMANTES**

<b>CODIGO</b>	<b>Mujer -hombre</b>	<b>de campo, de ciudad, beduino</b>	<b>Años</b>	<b>Nivel de Estudios</b>	<b>Trabaja o no</b>	<b>Barrio y zona</b>	<b>Origen</b>	<b>Religión</b>	<b>Nivel Económico</b>
I-1	Mujer	Beduina	55	Medio	No	Barrio de la Ciudadela/ Ammán- este	Transjordana	Musulmana	Bajo
I-2	Mujer	Ciudad	23	Superior	No	Ashrafie/ Ammán-este	Palestina (Ramle)	Cristiana ortodoxa	Medio
I-3	Mujer	Ciudad	24	Superior	Sí	Ashrafie/ Ammán-este	Transjordana (Irbid)	Musulmana	Medio
I-4	Mujer	Ciudad	50	Superior	Sí	Ashrafie/ Ammán-este	Palestina (Ramle)	Cristiana ortodoxa	Medio
I-5	Mujer	Ciudad	20	Medio	No	Ashrafie/ Ammán-este	Palestina (Ramallah)	Musulmana	Medio
I-6	Mujer	Ciudad	75	Bajo	No	Ashrafie/ Ammán-este	Palestina (Ramallah)	Musulmana	Medio
I-7	Hombre	Beduino	35	Bajo	Sí	Barrio de la Ciudadela/ Ammán-este	Transjordano	Musulmán	Bajo
I-8	Hombre	Beduino	80	Bajo	No	Sahab/ Ammán- este	Sirio (Der Ez-Zor)	Musulmana	Medio
I-9	Mujer	Beduina	55	Bajo	No	Sahab/Ammán- este	Siria (Huran)	Musulmana	Medio
I-10	Mujer	Beduina	40	Bajo	No	Yabal al-Neser/ Ammán-este	Siria (Deraa)	Musulmana	Medio
I-11	Hombre	Beduino	21	Medio	No	Yabal-Qusur/ Ammán-este	Palestino	Musulmán	Bajo
I-12	Hombre	Beduino	48	Medio	Sí	Barrio de la Ciudadela/ Ammán-este	Transjordano	Musulmán	Medio
I-13	Hombre	Campo	29	Superior	Sí	Yabal al-Neser/ Ammán-este	Palestino	Musulmán	Medio
I-14	Mujer	Beduina	50	Superior	No	Barrio de la Ciudadela/Ammán -este	Palestina (Jericó)	Musulmana	Medio
I-15	Mujer	Beduina	60	Bajo	No	Sahab/ Ammán-este	Palestina (Ber al- Sabaa)	Musulmana	Medio
I-16	Hombre	Beduino	38	Medio	Sí	Muwaqar/ Ammán-este	Transjordano	Musulmán	Alto
I-17	Hombre	Beduino	23	Medio	No	Tabarbur/ Ammán-este	Transjordano (Salt)	Musulmán	Medio
I-18	Hombre	Beduino	21	Medio	No	Marka yanubiye/ Ammán-este	Transjordano (Beni-Sajer)	Musulmán	Medio
I-19	Mujer	Campo	47	Medio	No	Yabal al-Nuzha/ Ammán-este	Palestina (Tubas en Nablus)	Musulmana	Bajo
I-20	Mujer	Campo	13	Bajo	No	Yabal al-Nuzha/ Ammán-este	Transjordana	Musulmana	Bajo
I-21	Mujer	Beduina	9	Bajo	No	Barrio de la Ciudadela/ Ammán-este	Transjordana	Musulmana	Medio
I-22	Hombre	Beduino	50	Bajo	No	Yabal al-Nuzha/ Ammán este	Transjordano	Musulmana	Bajo
I-23	Mujer	Campo	22	Medio	No	Sueleh/ Ammán-este	Palestina (Asira al- Shamaliye-	Musulmana	Medio

							Nablus)- chechena		
I-24	Mujer	Campo	38	Medio	Sí	Al-Bayader/ Ammán- este	Palestina (Asira al- Shamaliye- Nablus)	Musulmana	Bajo
I-25	Hombre	Campo	73	Bajo	No	Yabal Qusur/ Ammán-este	Palestino (Batuta al- Jalil-Hebrón)	Musulmán	Medio
I-26	Hombre	Beduino	49	Superior	No	Yabal Qusur/ Ammán-este	Palestino	Musulmán	Bajo
I-27	Hombre	Campo	27	Medio	Sí	Wehdat/ Ammán-este	Palestino (Ramle)	Musulmán	Bajo
I-28	Mujer	Ciudad	48	Medio	No	Webde/ Ammán-este	Palestina (Belén)	Cristiana ortodoxa	Muy alto
I-29	Mujer	Campo	32	Medio	Sí	Dahiet al-yasmin/ Ammán-este	Palestina (Lefta- Jerusalén)	Musulmana	Medio
I-30	Mujer	Campo	26	Superior	No	Muqabalen/ Ammán-este	Palestina (Ramallah- Hebrón)	Musulmana	Bajo
I-31	Mujer	Ciudad	25	Superior	Sí	Dahiet al-Husein/ Ammán-oeste	Palestina (Yafa)	Musulmana	Alto
I-32	Hombre	Beduino	50	Medio	Sí	Rabie/ Ammán-oeste	Transjordano (Beni Hasan)	Musulmán	Alto
I-33	Mujer	Ciudad	19	Medio	No	Om Muthaina/ Ammán-oeste	Siria (Damasco)	Musulmana	Alto
I-34	Hombre	Campo	21	Medio	No	Muyama Yaber/ Ammán-oeste	Palestino (Taluza- Nablus)	Musulmán	Muy alto
I-35	Mujer	Ciudad	21	Medio	No	Séptimo Círculo/ Ammán-oeste	Palestina	Musulmana	Muy alto
I-36	Mujer	Ciudad	20	Medio	No	Al-Hashemiye/ Ammán-oeste	Siria (Damasco)	Musulmana	Muy alto
I-37	Hombre	Ciudad	16	Medio	No	Rabie/ Ammán-oeste	Palestino (Nablus)	Musulmán	Alto
I-38	Mujer	Ciudad	24	Superior	No	Cuarto Círculo/ Ammán-oeste	Siria (Damasco)	Musulmana	Alto
I-39	Mujer	Ciudad	21	Medio	No	Der Egbar/ Ammán-oeste	Palestina (Yafa- Nablus)	Musulmana	Muy alto
I-40	Hombre	Ciudad	33	Superior	Sí	Shmisani/ Ammán-oeste	Palestino (Haifa)	Cristiano católico	Alto
I-41	Mujer	Ciudad	50	Medio	No	Quinto Círculo/ Ammán-oeste	Palestina (Hebrón)	Musulmana	Medio
I-42	Hombre	Campo	54	Superior	No	Octavo Círculo/ Ammán-oeste	Palestino (Asira al- Shamaliye- Nablus)	Musulmán	Medio
I-43	Hombre	Campo	27	Superior	Sí	Camino a Salt/ Ammán-oeste	Transjordano -Circasiano (Irbid)	Musulmán	Muy alto
I-44	Hombre	Ciudad	33	Superior	Sí	Om Summak/ Ammán oeste	Palestino (Belén-Led)	Cristiano ortodoxo	Muy alto
I-45	Mujer	Ciudad	40	Medio	No	Calle Meca/ Ammán-oeste	Siria (Damasco)	Musulmana	Medio
I-46	Mujer	Ciudad	20	Medio	No	Tla Ali/ Ammán-oeste	Transjordana (Salt-Yafa)	Cristiana ortodoxa	Medio
I-47	Mujer	Ciudad	50	Superior	No	Om Muthaina/ Ammán-oeste	Palestina (Gaza)	Musulmana	Alto
I-48	Mujer	Ciudad	20	Medio	No	Cuarto Círculo/ Ammán-oeste	Siria (Damasco)	Musulmana	Alto
I-49	Mujer	Ciudad	25	Superior	Sí	Tercer Círculo/ Ammán-oeste	Palestina	Musulmana	Medio

						Ammán-oeste	(Nalus-circasiana)		
I-50	Hombre	Ciudad	25	Superior	Sí	Tla Ali/ Ammán-oeste	Trasnjordano (Karak-Belén)	Cristiano católico- ortodoxo	Medio
I-51	Hombre	Ciudad	23	Medio	No	Abdún/ Ammán-oeste	Palestino (Nablus)	Musulmán	Muy alto
I-52	Hombre	Ciudad	86	Bajo	No	Cuarto Círculo/ Ammán-oeste	Sirio (Damasco)	Musulmán	Alto
I-53	Mujer	Campo	80	Medio	No	Dahiet Al-Rashid/ Ammán-oeste	Palestina (Tubas, Nablus)	Musulmán	Medio
I-54	Mujer	Ciudad	20	Medio	No	Madinat al- Riadiye/ Ammán-oeste	Circasiana	Musulmán	Medio
I-55	Hombre	Campo	27	Medio	Sí	Yabal Ammán/ Ammán-oeste	Palestino (Abbasiye)	Musulmán	Medio
I-56	Mujer	Ciudad	23	Medio	No	Suwefiye/ Ammán-oeste	Transjordana	Cristiana ortodoxa	Alto
I-57	Mujer	Campo	55	Superior	Sí	Yubeiha/ Ammán-oeste	Palestina (Tulkarem)	Musulmana	Medio
I-58	Mujer	Campo	57	Bajo	No	Muqabalen/ Ammán-este	Palestina (Nablus)	Musulmana	Bajo
I-59	Mujer	Ciudad	53	Superior	No	Abdún/ Ammán-oeste	Palestina (Jerusalén)	Musulmana	Muy alto
I-60	Hombre	Campo	40	Bajo	Sí	Wehdat/ Ammán-este	Egipto	Musulmán	Bajo
I-61	Mujer	Beduina	70	Bajo	No	Mary al-Hamam/ Ammán-oeste	Transjordana (Mafrag)	Musulmana	Medio
I-62	Hombre	Beduino	50	Superio	Sí	Mary al-Hamam/ Ammán-oeste	Transjordano (Mafrag)	Musulmán	Alto

Recordar que se considera transjordano a aquella persona cuyo padre habitaba en el Este del Jordán antes de 1924.

### ANEXO 3: SISTEMA DE TRANSCRIPCIÓN

ء ' (no se transcribe a comienzo de palabra)	د d	ض ḍ	ك k
ب b	ذ dh	ط ṭ	ل l
ت t	ر r	ظ ḍh	م m
ث th	ز z	ع ‘	ن n
ج ħ	س s	غ g	ه h
ح ḥ	ش sh	ف f	و u:/w
خ j	ص ṣ	ق q	ي i:/y
			ى.....à



## ANEXO 4: PRINCIPALES RECETAS A LAS QUE SE REFIERE EL TEXTO

### 1. *MANSAF*

(Proporcionada por Jaled Kamel)

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- Carne de cordero (4 kilos troceados en trozos medianos).
- *Yami:d* (1 kilo o más, según el gusto de la persona).
- 1 Cebolla, laurel, 2 granos de cardamomo, canela en rama y especias (para la carne).
- Arroz (2 kilos).
- *Handago:g*<sup>839</sup> es la especia necesaria para cocinar *mansaf*, no obstante, por la dificultad de encontrarla en numerosas ocasiones se prescinde de ella.
- Harina de maíz o maicena (media cuchara o una cucharadita pequeña para el yogurt).
- Sal (una cuchara).
- Cúrcuma (opcional para el arroz o el yogurt, muy poca).

\* *Elaboración:*

Se cuece la carne con la cebolla, laurel, dos granos de cardamomo, canela en rama y especias especiales para la carne.

En una cacerola se introduce el *yami:d* disuelto en dos litros de agua un día antes. Se le da vueltas continuamente y sin parar a fuego alto. Es importante que sea siempre en la misma dirección para que no se corte. Se le añade el *handago:g* en polvo.

Al hervir se le añade el caldo de la carne (sin la cebolla). Se le sigue dando vueltas continuamente hasta que vuelva a hervir, es entonces cuando se baja el fuego al mínimo.

Cuando se considere que el *yami:d* está hecho se le añade la carne y se deja hervir unos 45 minutos. Si deseamos que la carne se cocine con el *yami:d* para coger más gusto, se deja hacer menos al principio para que se acabe de cocerse con él. La sal se puede añadir al final.

Algo importante en la elaboración de esta comida es que nunca se debe tapar ni durante su elaboración ni a su término siempre que esté caliente. De otro modo se estropearía. Se emplata sobre una base de pan *ša:y* y sobre él arroz blanco, frutos secos y un poquito de perejil para otorgarle más sabor y color.

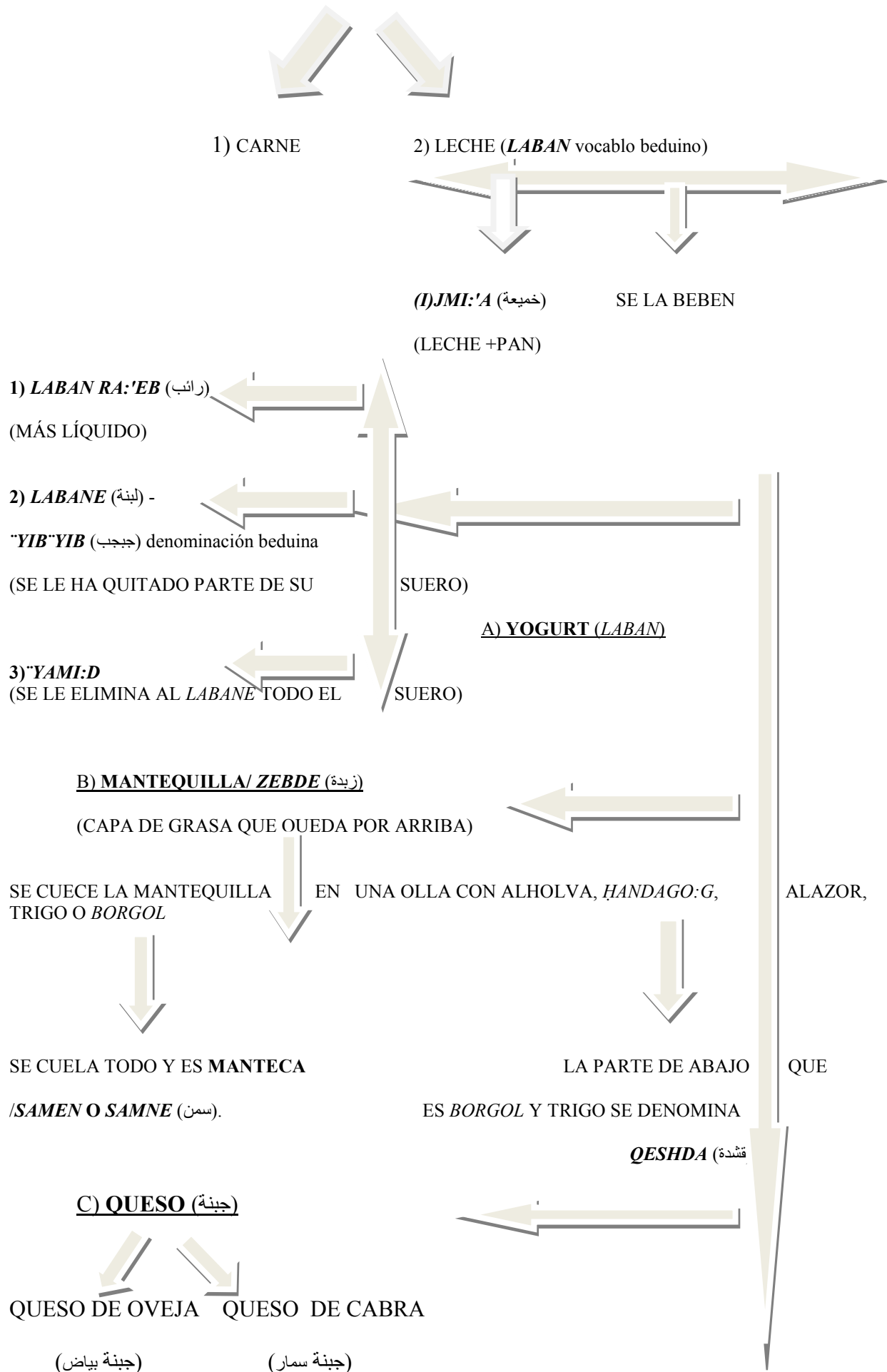


Fuente: Autora. *Handago:g* (خندقوق)

A continuación parece apropiado aportar un cuadro en el que se pueden descubrir los productos lácteos elaborados y más consumidos por los beduinos de Jordania, entre los que se encuentra el *yami:d*, ingrediente principal del *mansaf*.

<sup>839</sup> En dialecto beduino. Notar que entre los beduinos el sonido *qaf* se pronuncia [g].

## PRODUCTOS PROVENIENTES DEL ANIMAL EN LA CULTURA BEDUINA



## 2. **MSAJJAN**

( Proporcionada por Jaled Mustafa)

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- Pan *ṭa:bu:n* (4 hogazas). Este pan es propio de los pueblos. Mucho más recio que el pan *sra:k*, utilizado para cocinar el *mansaf*.
- Pollo (1).
- Zumaque (abundante, 3 puñados grandes).
- Piñones (250 gramos).
- Aceite de oliva (muy abundante).

\* *Elaboración:*

Se cuece el pollo. Se pica la cebolla y se pocha junto a los piñones. Se toman las hogazas de pan *ṭa:bu:n* y se les coloca por encima la cebolla y los piñones con abundante zumaque de forma que queden los panes bien cubiertos por todos estos ingredientes.

A continuación se dobla el pan y se le unta por arriba y por abajo con aceite de oliva. Se introduce en el horno doblado.

Hay personas que prefieren rociar el pan con la sopa del pollo junto al aceite antes para evitar que se queme. Como máximo debe permanecer en el horno unos quince minutos aproximadamente. Mientras tanto, el pollo se fríe o bien se dora.

Para la presentación del plato se coloca sobre los panes ya desenrollados los trozos de pollo troceados. Es una comida que se acompaña con yogur o ensalada.

## 3. **MA'LU:BE**

(Proporcionada por la doctora Etaf Qataini.)

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- Pollo (1).
- Berenjena (2 grandes o 3 medianas) o coliflor (1).
- Patata (1 grande).
- Cebolla (1 grande o 2 pequeñas).
- Garbanzos (100 gramos de garbanzos cocidos).
- Arroz (1 kilo y ½).
- Tomate (3).
- Especias (una mezcla de las mismas, según las elegidas otorgarán a la comida un sabor u otro; hay personas que sólo prefieren aderezar con pimienta negra, nuez moscada, canela y cardamomo, éstas serían las que aconsejamos siguiendo nuestra experiencia).

\* *Elaboración:*

Se cuece el pollo con las especias. Se pela y se corta la berenjena en rodajas un poco gruesas. Se les añade sal y se dejan al sol a reposar para que suelten toda el agua que lleven, es decir, para que suden. Transcurrido ese tiempo se lavan en abundante agua con el fin de que se les vaya la sal estrujando los trozos suavemente. De este modo evitaremos que tomen mucho aceite a la hora de freírlas.

Se refríe la berenjena y se deja reposar en una bandeja con pañuelos de papel para que estos absorban todo el aceite que puedan. A continuación freímos la coliflor cortada en trozos y la patata cortada a rodajas si hemos decidido su incorporación al plato.

Los tomates se cortan también en rodajas pero no se fríen.

Se toma una cacerola y en el fondo de la misma se coloca un poco de arroz, ya lavado y preparado lo que permitirá que si se quema la comida sea este poco arroz el que lo haga. A continuación se colocan las patatas, el tomate, las berenjenas, los garbanzos cocidos y los trozos de pollo y al final por encima el arroz restante.

Se utiliza el caldo de pollo para poder cocer el arroz. Se deja a fuego alto y en el momento en el que hierva se baja a fuego lento durante media hora aproximadamente. De vez en cuando es aconsejable removerlo ligeramente por encima.

El plato se acompaña de yogurt o de una ensalada de tomate o si se prefiere por los dos.

(Notar que la *ma'lu:be* hasta hace poco solo se cocinaba con berenjena o coliflor).

#### 4. **MLU:JIYYE**

(Proporcionada por Katrina Yaaqub.)

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- *Mlu:jiyye* fresco (1 kilo, su época es en julio, agosto, septiembre y octubre, el resto del año las familias lo consumen congelado o seco).
- Carne ( $\frac{1}{2}$  kilo) o
- Pollo (1).
- Ajo (1 cabeza).
- Cebolla (1 grande o mediana).
- Cilantro (un manojo), este es opcional.
- Perejil (un manojo).
- Limón (2 ó 3).
- Especias (una mezcla, un puñadito).
- Sal (una cucharada).
- Aceite (un chorrito de aceite de oliva).

\* *Elaboración:*

Se cocina con pollo o con carne. Si se opta por la carne se cuece con las hojas de *mlu:jiyye*, si es con pollo primero se cocina el pollo y luego se dora en el horno. En su caldo se cocina el *mlu:jiyye*.

Es importante que se espume los restos de carne que se producen en la cocción.

Cuando se considere que la hierba está ya limpia y hecha se añaden el ajo cortado en trozos grandes, el cilantro, el perejil, la sal y las especias.

Al servirlo en el plato se le puede añadir zumo de limón para evitar su aspecto gelatinoso. No obstante, esto no deja de ser optativo. Es una comida que se acompaña con arroz blanco.

Si el *mlu:jiyye* utilizado es seco, se deberá añadir un poco de espinacas para que le proporcione un sabor más fresco.

#### 5. **MAFTU:L**

(Proporcionada por la doctora Etaf Qataini.)

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- *Maftu:l* (1 kilo).
- Cebolla (6 pequeñas o 3 grandes).
- Tomate (1 kilo).
- Calabacines pequeños ( $\frac{1}{2}$  kilo).
- Zanahoria (5).
- Garbanzos (250 gramos de garbanzos cocidos).
- Pollo (1).
- Sal (al gusto).
- Especias (una mezcla de las mismas, su medida es al gusto).
- Aceite de maíz o de girasol.

\* *Elaboración:*

Se pocha la cebolla en aceite de maíz o de girasol. Si son cebollas pequeñas se dejan enteras, las grandes se cortan en cuatro trozos. A continuación se doran las zanahorias peladas. Al igual que las cebollas, si son grandes se trocean en trozos grandes, si son pequeñas no. Los tomates se deben pelar y cortar en dos o cuatro trozos, sean grandes o pequeños. Se añaden cuatro vasos del caldo en el que se ha cocido el pollo o de agua hervida y se procede a cocer todo junto de veinte a treinta minutos. Finalmente, se añaden los garbanzos cocidos y se vuelve a hervir unos cinco minutos.

El *maftu:l* se tiene que hacer en un recipiente al vapor en cuya base se vierte agua.

Se coloca encima en una especie de colador metálico. Es aconsejable introducir entre los granos de *maftu:l* una cebolla embadurnada en sal, pimienta negra y comino. Se deja al mínimo. Es seguro que a la media hora se haya evaporado el agua por lo que se tendrá que añadir más. Es bueno repartir unas gotitas de agua por encima del *maftu:l* y removerlo con las manos de vez en cuando para que se vayan haciendo todos los granos. Más o menos a la hora ya está guisado el plato.

El modo de presentación de esta comida es el siguiente: en una bandeja se sirve el *maftu:l* con el caldo que ha desprendido el pollo y al lado otra bandeja con la mezcla de tomate, garbanzos, calabacines, cebollas y zanahorias.

El pollo dorado al horno se coloca por encima de cualquiera de las dos bandejas o en una aparte. Así cada uno de los invitados se servirá lo que quiera y en la proporción que desee.

Es una comida que se acompaña de yogurt. Hay quien prefiere también pimientos dulces o picantes, los cuales se han debido de freír y colocar en un pequeño plato junto a todos los anteriores.

## 6. 'U:ZI:

(Proporcionada por Jaled Kamel).

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- Arroz (3 vasos).
- Pollo (1).
- Guisantes (250 gramos).
- Zanahorias (3 medianas).
- Carne picada (125 gramos) o
- Hígados de pollo (4 ó 5).
- Almendras (100 gramos).
- Especias (curri, pimienta negra, nuez moscada, jengibre especialmente, aunque también podemos recurrir a una mezcla ya preparada).
- *Magi* (una pastilla).
- Mantequilla (2 cucharadas para dorar las almendras).
- Sal (una cucharada).
- Aceite (un chorrito de aceite de oliva).

\* *Elaboración:*

Se cuece el pollo durante 1 hora junto a la pastilla de *Magi*, la sal y una cucharada de pimienta negra molida. En un recipiente se mezcla el arroz, ya lavado y preparado, con una cucharada de sal, media de pimienta negra, media de curri y 125 gramos de guisantes cocidos.

Se cuece en una cacerola unos veinte minutos más o menos con el caldo del pollo y un chorrito de aceite. Este caldo debe de sobrepasar aproximadamente un dedo por encima del arroz.

El resto de los guisantes (unos 100 gramos) se fríen junto a las zanahorias, peladas y troceadas, la carne picada o los hígados de pollo. Primero se ha de freír la carne que es la que más tarda en hacerse. En un poco de mantequilla se doran las almendras.

El pollo se hornea con un poco de pimienta negra y unas gotitas de aceite.

La presentación de la comida es la siguiente: se coloca el arroz, por encima los guisantes, la zanahoria y la carne picada o los higadillos de pollo; luego las almendras doradas y finalmente el pollo una vez horneado. Se acompaña con yogurt principalmente o ensalada.

## 7. **KUBBE**

(Proporcionada por la señora Anisa Al-Hay).

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

Para la masa:

- *Borgol* rojo fino (*na: 'em*) (1 kilo).
- Agua (un vaso de agua por uno de *borgol*).
- Pimienta negra (1 cucharita).
- Comino (1 cucharita pequeña).

Para el relleno:

- Carne picada (½ kilo).
- Cebolla (3).
- Piñones (una taza de café).
- Aceite de oliva.
- Sal (al gusto).

\* *Elaboración*:

El *borgol* se deja en agua durante al menos cuatro horas. Transcurrido ese tiempo se pica junto a la sal, el comino y la pimienta negra. A continuación se moldea en forma de bolas ovaladas con la ayuda de un poco de agua. Se trata de una operación difícil. Terminado el proceso, se introduce el relleno que ya se ha refrito antes: carne con cebolla picada y piñones o carne, arroz y piñones.

## 8. **MAḤSHI:**

(Proporcionada por Katrina Yaaqub.)

\* *Ingredientes* (para cuatro personas):

- Calabacines (1 kilo de calabacines no muy grandes).
- Arroz (1 vaso grande o 2 y medio pequeños).
- Carne picada (250 gramos).
- Zanahoria (2 medianas).
- Perejil (un pequeño manojo).
- Especias (un poco de la mezcla preparada).
- Una pastilla de *Magi*.
- Sal (una cucharada).

La pastilla de *Magi*, el perejil y la zanahoria son ingredientes opcionales.

\* *Elaboración*:

Se vacían los calabacines con la ayuda de un vaciador (*maḥfara* - "*ḥafara*" significa "excavar, escarbar, tallar; labrar, grabar, dejar huellas, calar, penetrar, " (Corriente, 1991:168).



Fuente: Autora. Un *mahfara*.

El arroz se lava repetidamente y se deja unos 15 minutos en agua caliente o tibia con sal. La carne picada se refrie mezclada con la zanahoria picada, el perejil, las especias y la sal. Se remueve bien con la maño el arroz y la carne junto al resto de los ingredientes optativos. La mezcla se va introduciendo en los calabacines.

Es importante rellenar sólo  $\frac{3}{4}$  partes del calabacín puesto que más tarde cuando se cueza el arroz éste al inflarse puede hacer que se rompa. A modo de tapón se coloca un poco del interior que se ha sacado.

A continuación se toma una cacerola y se pone un poco de carne o de pollo ya cocidos (el pollo se puede dorar si se desea también en el horno después de cocido). Se colocan encima de estos los calabacines en forma horizontal. Se vierte entonces el caldo de la carne cubriéndolos. Se debe estar siempre atentos de que la comida no se quede sin caldo.

Es imprescindible colocar un plato que haga presión sobre los mismos y evitar así que estos se abran al cocerse el arroz. Se tapa la cacerola. Se deja a fuego medio durante una hora aproximadamente.

Al comprobar que esté cocido el arroz se procede a escurrir los calabacines.

Este plato puede ir acompañado en ocasiones de las conocidas hojas de parra. Se puede realizar igualmente con salsa tomate, pero si decidimos incluir este ingrediente no es frecuente acompañar los calabacines con las hojas de parra.

## 9. 'EDRE

(Proporcionada por Qadar Ganem)

\* *Ingredientes*(para cuatro personas):

- Carne (2 kilos).
- Arroz (1  $\frac{1}{2}$  ó 2 kilos)
- Una cabeza de ajo.
- Cebolla (1).
- Garbanzos (1 vaso y medio)
- Pimienta, canela, cadamomo, comino y sal.

\* *Elaboración:*

Se dejan en remojo los garbanzos durante una noche. A la hora de cocinarlos se cambia previamente su agua y se cuecen. El agua en la que se han cocido se reserva para el arroz.

Se cuece la carne junto a las especias y la sal al gusto.

Una vez que está hecha la carne, se le añade el arroz, los dientes de ajo pelados, los garbanzos y si fuera necesario, parte del agua en la que estos se han cocido. Se pone a hervir, cuando lo hace se baja el fuego, se tapa y se deja que se cocine el arroz.

En la presentación se colocan los trozos de carne por encima de la bandeja.

El plato se acompaña con una ensalada o yogurt.

### **10. KANA:FE**

(Proporcionada por Anisa Al-Hay esta variante casera del dulce.)

*\* Ingredientes:*

- Pan Bimbo (lo suficiente para cubrir la bandeja).
- Manteca o mantequilla ( $\frac{3}{4}$  de un vaso de té).
- Nata (250 gramos).
- Leche (1 vaso).
- Maicena (1 cucharada grande).
- Pistachos molidos (50 gramos).

*\* Elaboración:*

Se quitan los bordes de las rebanadas del pan Bimbo. Se cortan en pequeños trozos que se pican en la picadora hasta quedar como pan rallado. Se toma un vaso de té y se rellena con mantequilla o manteca líquida que se va añadiendo poco a poco al pan rallado. Se remueve con la mano hasta quedar todo como una masa un poco dura que no desprenda mucho aceite. Se aplasta otorgando un grosor no muy fino en una bandeja apta para el horno.

Aparte se añade la maicena al vaso de leche y se calienta. Se le da vueltas sin dejar que hierva hasta que espese la leche. A continuación, se vierte la leche por todos los lados de la masa, tanto por el centro como por los bordes. Hay que tener cuidado ya que se enfría la leche enseguida, por ello, es conveniente repartir el líquido con rapidez.

Finalmente, se espolvorea un poco de pan molido por encima.

Se introduce la bandeja al horno. La temperatura no debe de superar los 100 grados. Se coloca la bandeja en la parte inferior del horno unos treinta minutos más o menos, luego se sube a la parte superior del horno durante unos diez minutos. Una vez hecho se le da la vuelta para imitar al famoso dulce nabulsi, no obstante, se puede dejar sin darle la vuelta, según el gusto de cada uno.

Se corta en trozos y se le añade por encima almíbar frío abundante para que penetre por todo. Se decora con pistachos molidos. Es un dulce que se puede comer tanto caliente como frío.



## ANEXO 5

### A

**Abdallah I:** Primer soberano del Reino Hashemí.

**Abdallah II:** Actual rey de Jordania.

**'Adas majru:sh** (عدس مجروش): Lentejas amonedadas. Lentejas de color amarillo o anaranjado muy utilizadas en la cocina árabe.

**Abu Mahyoob** (ابو محبوب): Personaje del cómic más famoso de Jordania cuyo autor es el dibujante palestino Emad Hajjaj. A través de él se descubren los comportamientos sociales del país.

**Acuerdo de paz de Wadi Araba:** Acuerdo de paz firmado por Jordania e Israel en 1994 en el valle que lleva este nombre.

**Aculturación:** Cambios que se producen como resultado de un contacto continuo de primera mano entre los individuos de orígenes culturales diferentes.

**Adab** (ادب): Buen comportamiento.

**Adha:n** (اذان): Llamada a la oración desde la mezquita. Se produce cinco veces cada día.

**'A:da:t** (عادات): Costumbres y hábitos que una persona va tomando y adquiriendo dentro de una sociedad.

**'Alla:ye bando:ra** (قلابة بندورة): (Sartén de..) Tomate frito que se puede acompañar de carne, cebolla, ajo y pimientos verdes o guindillas, todo al gusto. Se suele desayunar o cenar.

**'Alà 'alba(e)k** (على قلبك): Fórmula que expresa el invitado en una comida como contestación al ¡qué aproveche! que enuncia el anfitrión.

**Aldea global:** Término acuñado por Herbert Marshall McLuan que hace referencia a la pequeñez del mundo gracias a los medios de comunicación.

**"Alimento-servicio":** Producto alimentario que ahorra el tiempo de cocinado. Son generalmente los precocinados, los congelados, las conservas y los platos preparados.

**Alimentos transgénicos:** Alimentos que han sido producidos a partir de un organismo modificado genéticamente.

**Alterglobalización:** Movimiento que defiende otro tipo de globalización con el lema "un mundo mejor es posible".

**'Amar el-di:n** (قمرالدين): Bebida a base de albaricoques secos. Se consume principalmente en Ramadán.

**'A:mera** (عامرة): Fórmula de cortesía con la que se da las gracias tras una comida o el café. En ella se expresa la esperanza de que se pueda repetir la ocasión.

**Ammán** (عمان): Capital de Jordania desde el año 1921.

**Anorexia:** Enfermedad por la que se deja de ingerir alimentos que son considerados como detentadores de un alto valor calórico con el fin de no engordar. El problema aparece cuando la persona que la padece se ve siempre gordo o gorda, teniendo, así, una imagen distorsionada de su cuerpo.

**Antropología de la alimentación:** Disciplina que estudia la descripción de los hábitos heredados y/o aprendidos ligados a la alimentación que unen a individuos de una determinada cultura.

**Antropología cultural:** Disciplina que se ocupa de la descripción y análisis de las culturas.

**Aqaba** (عقبة): Ciudad jordana situada al sur del país que contiene el único puerto del mismo. Actualmente es zona libre de impuestos.

**Arabidad** (عروبة): Sentimiento de unidad de los árabes. La lengua juega un papel fundamental.

**'Ara'** (عرق): Bebida alcohólica a base de uva y anís muy típica en todo el Levante. Es especialmente famoso el que se produce en Líbano.

**Armenio:** Persona que habita en Jordania cuyos ancestros llegaron desde Armenia a partir de 1915 a este territorio como resultado de las deportaciones otomanas. De confesión cristiana, comparte la cultura jordana pero mantiene muy presente su ancestral cultura armenia.

**Asco (قرف):** Escrúpulo que siente el ser humano. La mayor parte de las veces es aprendido culturalmente.

**'Ata:yef (قطايف):** Dulce típico en las tardes de Ramadán. Se trata de una especie de crep rellena de queso, nata o nueces. Se baña en almíbar.

**'Ater (قطر):** Almíbar.

**'Awlama (عولمة):** Término con el que se designa al proceso de globalización en árabe.

**'Awraba (عوربة):** Término de reciente creación en árabe que en contraposición a la globalización aboga por un proceso de arabización. Se descubre la semejanza fonética con el término anterior.

**Aylún (عجلون):** Ciudad en el norte de Jordania famosa por su aceite.

**Ayuno (صيام sya:m):** Entre los musulmanes no se puede comer, beber, decir palabrotas, o mantener relaciones sexuales desde que sale hasta que se pone el sol. Entre los cristianos es algo parecido pero generalmente desde las doce de la noche hasta las doce de la mañana (excepto los domingos que se debe comulgar). Existe para estos últimos otro término *inqiṭa:* (انقطاع) que hace referencia al hecho que se hace ayuno puesto que no se ingiere ningún alimento que provenga del animal

## B

**Bakraṭ (بكرج):** Cafetera de la que se sirve el café *sa:da*.

**Balad (بلد):** Casco antiguo e histórico de la ciudad de Ammán.

**Baladi (بلدي):** Del país. Así, por ejemplo, un *jaru:f baladi* (خروف بلدي) se trata del cordero criado en Jordania cuyo precio en el mercado es elevado al ser el más valorado por la población.

**Balat al-Rashid (بلاط الرشيد):** Conocido café en la parte del Balad o casco antiguo de la ciudad de Ammán.

**Al-Balqa (البلقاء):** Región jordana situada al norte del país cuya capital es Salt.

**Ba:miye (بامية):** Oca. También hace referencia a una comida cocinada con oca, tomate y carne. Se acompaña con arroz.

**Ba'la:we (بقلوة):** Selección de los dulces típicos y más característicos de esta zona del mundo árabe.

**Baraka (بركة):** Bendición que otorga Dios a una persona.

**Bara:ze (برازة):** Dulce famoso en Siria. Se trata de una especie de galletas con abundante sésamo en la parte superior.

**Ba:ze:la (بازيلة):** Guisante en árabe. Existe una comida a base de guisantes, patata y cebolla en salsa de tomate que se acompaña con arroz que lleva el mismo nombre.

**Beduino (بدوي):** Nómada. En Jordania las costumbres de las grandes familias que hasta hace apenas pocas décadas eran beduinas son las que imperan en el Gobierno y la sociedad del país.

**Beni Hasan:** Tribu beduina más numerosa de Jordania.

**Beni Sajer:** Tribu beduina más influyente en la historia de Jordania y una de las más numerosas.

**Bilad Al-Sham (بلاد الشام):** Ver Gran Siria.

**Borgol (برغل):** Procedente del trigo, son granos partidos y precocidos. Muy presente en la cocina de toda la región en diferentes platos como el *mansaf*, *tabbu:le*, *kubbe*, etc.

**Bulimia:** Se trata de un desorden alimenticio causado por la ansiedad y por una preocupación excesiva por el peso corporal y el aspecto físico. Causada por causas diversas (psicológicas y somáticas) se producen desarreglos en la ingesta de alimentos con periodos de compulsión para comer, con otros de dietas abusivas, asociado a vómitos y la ingesta de diversos medicamentos (laxantes y diuréticos).

**Burba:ra (بربارة):** Dulce a base de trigo hervido que debe quedar caldoso con diferentes frutos secos.

## C

**Café *sa:da*** (قهوة سادة): Café árabe sin azúcar. Simboliza la identidad árabe-beduina.

**Cananeos:** Pueblo que vivió en lo que hoy se conoce como la Gran Siria y que constituye la clave para entender muchas de las tradiciones que hasta la actualidad se pueden encontrar en esta zona del mundo.

**Canela** (قرفة): En Jordania se le atribuyen propiedades abortivas. Muchos de los dulces la incorporan y algunas bebidas como el *enar* son consumidas con el fin de facilitar el flujo sanguíneo en la mujer.

**Cardamomo** (هال, هيل): Especia muy utilizada en las comidas y bebidas tradicionales de Jordania.

**Circasiano o *sharkas*** (شركس): Persona cuyos ancestros proceden de la zona caucásica. Este grupo humano se estableció a partir de 1878 en las ruinas de lo que hoy constituye el centro histórico de Ammán.

**Cocina:** Forma de preparación de la comida, así como los ingredientes de la misma. Existen diferentes cocinas coincidentes con las culturas o subculturas del mundo que nos rodea.

**“Cocina *sha:miyya*”:** Cocina que representa a la zona del Bilad Al-Sham. Esta cocina, de base nómada árabe, tiene mucha influencia de la cocina turca; de la cocina persa, cuyo principal influjo se dio durante el período abasí; de América con la incorporación de alimentos llegados del Nuevo continente, así como últimamente de otras culturas fruto de la llamada globalización.

**Codex Alimentarius:** Fue creado en 1963 por la F.A.O y la O.M.S. para desarrollar normas alimentarias destinadas principalmente a proteger la salud de los consumidores.

**Comensalidad:** Rito de comer o beber juntos que sigue una serie de reglas culturales.

**Comida basura** (وجبات سريعة): También llamada "comida chatarra" o "comida rápida" es la que se ofrece en restaurantes como McDonald's, Burger King pero que también incluiría a comidas más relacionadas con el mundo levantino como el *fala:fel* o el *sha:werma*.

**“Complejo con respecto a lo extranjero”** (عقدة الخواجا): Complejo de inferioridad que siente gran parte de la población de Jordania hacia Occidente despreciando lo propio y lo autónomo.

**Cozmo:** Supermercado situado en la zona de oeste de Ammán.

**C-Town:** Supermercado situado en la zona de Shmisani. Hoy ha cambiado su nombre.

**Cuaresma o Ayuno Grande** (صيام الكبير): Ayuno cristiano. Mientras dura los cristianos de Jordania, la mayoría de confesión ortodoxa, no consumen ningún alimento procedente del animal (*zafar*).

**Cuisine:** Hace referencia al consumo de la comida.

**Cultura:** Tradiciones aprendidas por un individuo en el seno de una sociedad concreta que le influyen en su forma de pensar, sentir y actuar.

## Ch

**Checheno:** Persona cuyos ancestros llegaron de la actual Chechenia a Jordania a partir de 1902-1911. Mantiene unos rasgos culturales caucásicos junto a los rasgos árabes propios de este territorio. Comparten con los oriundos de las tierras que hoy forman Jordania su confesión musulmana suní.

## D

**Da:yme** (دايمة): Ver *a:mera* puesto que tiene el mismo significado.

**Daffa** (ضفة): Orilla. En Jordania hace referencia a Cisjordania, es decir a la otra orilla del Jordán.

**Dalla:l** (دلال): Persona que elabora y sirve el café. Ver *Lefda:wi*.

**Dalle** (دلة): Cafetera de la que se sirve el café ya hecho. Puede recibir el nombre de *bakrayi* (بكرج). También en las casas se puede elaborar en ella el café turco-otomano.

**Dawa:li** (دوالي): Hojas de parra rellenas de arroz y carne. Constituye uno de los platos más laboriosos con los que se suele agasajar al invitado.

**Declaración Balfour:** Carta escrita por el ministro británico de Asuntos Exteriores, Arthur Balfour, a Lord Rothschild, millonario judío británico, en 1917 en la que se decía que Inglaterra "veía con buenos ojos" la creación de un estado judío en Palestina.

**“Desanimalización”:** Proceso por el cual se desfiguran a la vista del consumidor las características humanas del animal para que el que accede a la carne no sea consciente del consumo del mismo.

**Dhukan Al-Basha (دكان البشا):** Personaje histórico, de la ciudad de Salt, que protagonizó un altercado político que giró en torno a una bandeja de *mansaf*, con el entonces emir Abdallah I.

**Du:num o du:nam (دونم):** Constituye una unidad para medir la tierra que data del Imperio otomano. Desde 1920 el *du:num* (medida utilizada todavía al Este del Mediterráneo) equivale a 1.000m<sup>2</sup>.

## E

**'E:b (عيب):** Palabra que en árabe designa a todo aquello que se considera mal visto socialmente.

**'Edre (قدرة):** Plato que recibe el nombre del recipiente de barro en el que se cocina. Sus ingredientes principales son los garbanzos y el pollo. Es plato considerado como palestino por la población jordana al estar muy presente en algunos de los ritos de paso de esta comunidad, sobre todo entre los de la ciudad de Hebrón.

**Ejército árabe (الجيش العربي):** Ejército creado en Jordania por Gran Bretaña. Su gran figura fue el Major John Bagot Glubb o Glubb Pasha personaje clave en la creación de la identidad jordana.

**Emir Faisal:** Hermano del rey Abdallah I, llegó a ser rey de Siria por unos meses y luego rey de Iraq doce años.

**Enar (انر):** Bebida a base de té de canela, trocitos de nueces y coco rallado. Es la bebida que se ofrece cuando la mujer ha dado a luz.

**Enculturalización:** Proceso por el cual el individuo interioriza los patrones culturales de la comunidad en la que vive reforzando, a su vez, los patrones culturales de la misma.

**Epifanía (الغطاس):** El 6 de enero se celebra el bautismo de Jesús en el río Jordán.

**Esfi:ha (اسفيحة):** Especie de pizza de carne generalmente en forma de rombo.

**'E:sh (عيش):** Plato compuesto de *yami:d* y de trigo roto en dos partes conocido como *yari:she*. También es posible cocinarlo con *borgol*. Se considera uno de los platos origen del *mansaf*.

**'Esh:ta (قشطة):** Nata. Muchos dulces lo incorporan como ingrediente principal; es el caso de los llamados pajaritos de nata o el *kana:fe* de nata de reciente creación.

**Etnología:** Subdisciplina de la Antropología cultural que se ocupa de la descripción de las culturas contemporáneas.

**'Ezha (قزحة):** Ver *habbet al-barake*.

## F

**Fala:fel (فلفل):** Bolitas fritas de garbanzos y habas. Símbolo de la comida rápida en Jordania.

**Falla:h (فلاح):** Campesino.

**Fa:šu:liye jaḍra: (فصوليا خضراء):** Guiso a base de judías verdes y tomate que se acompaña de arroz.

**Fa:tiḥa (فاتحة):** Primera sura de *El Corán*.

**Fa:teḥa al-je:r (فاتحة الخير):** Taza del bien. Es la primera taza que se debe de servir para ver.

**Fati:te (فتيتة):** Comida beduina. Sus ingredientes son *shara:b*, tropezones de pan *shra:k*, manteca o aceite.

**Fatte (فتة):** Cualquier comida que incorpore pan troceado. El más famoso es el *fatte ḥommoṣ* o *fatte* de garbanzos.

**Fattu:sh (فتوش):** Ensalada compuesta de pan de pita tostado, tomate, pepino, lechuga y menta.

**Fawi:r(e) (فويرة):** Anteriormente se designaba con esta palabra a un plato que incorporaba yogurt, carne, manteca y pan, asemejándose, así más al *mansaf* tal y como afirma la I-53

originaria de Tubas, de la zona de Nablus en Palestina. En la actualidad para los beduinos de Ber Al-Sabaa es una sopa de tomate, lentejas, pimientos verdes con tropezones de pan. En Madaba, sin embargo, hace referencia a un plato que incorpora cebolla cocinada en manteca con diferentes tipos de verduras. Se le puede añadir *shara:b*, el cual debe hervir con ellas. Se puede acompañar con arroz o *borgol* (algo más novedoso). Se comprueba la dificultad para definir con exactitud este plato de origen beduino.

**Fenja:n al-he:f** (فنجان الهيف): Taza de la esbeltez. Taza con la que se comprueba la calidad del café o para mostrar al resto que no está envenenado. Será tomada por el anfitrión.

**Frankestein food:** Alimento que no se conoce su composición.

**Fri:ke** (فريكة): Trigo roto. Da nombre a una de las comidas más populares de Jordania que puede consumirse tanto en forma de sopa como seca.

**Fsi:j** (فسيخ): Pescado curado en sal. Se consume especialmente el primer día después de Ramadán.

**Fu:l** (فول): Habas o crema de habas.

## G

**Galla:ye** (غلاية): Cafetera en la que se hace el café turco-otomano.

**G(Y)amal Abdel Nasser** (جمال عبد الناصر): Personaje más importante del arabismo político del mundo árabe en el siglo XX.

**Graybe** (غريبة): Dulce hecho de manteca, sémola de trigo, azúcar, azúcar y leche. Tiene forma de una pequeña luna unida por ambos lados.

**Gerasa** (جرش): Ciudad del norte famosa por su aceite y productos lácteos.

**Globalidad:** No existen espacios cerrados. Todo está interrelacionado. Término creado por Ulrich Beck.

**Globalismo:** Tratar al estado como una empresa. Término creado por Ulrich Beck.

**Globalización:** Este vocablo hace referencia a las metamorfosis y cambios que se están produciendo aceleradamente en las relaciones culturales, sociales y económicas que unen a personas y pueblos antaño muy diferentes extendiendo una misma visión global del mundo que nos rodea.

**Glubb Pasha** (غلوب باشا): Durante casi tres décadas fue una de las figuras fundamentales del Reino Hashemí, contribuyendo de manera decisiva en la creación de la identidad jordana. Fue expulsado en 1956 por el rey Husein I por orden del Movimiento Nacionalista Jordano.

**Go:r** (غور): Valle situado entre Jordania e Israel en la zona del Mar Muerto y el Río Jordán. Actualmente es la zona agrícola más fértil, junto a la zona del Huran, del Reino Hashemí.

**Gran revolución árabe** (الثورة العربية الكبرى): Revolución iniciada por la familia Hashemí con el fin de conseguir la independencia del mundo árabe del colonialismo turco-otomano.

**Gran Siria** (بلاد الشام): Antigua provincia turca que incluye lo que hoy son Jordania, Palestina, Siria y Líbano.

## H

**Habbet al-barake** (حبة البركة): *Nigella Sativa*.

**Habiba** (حبيبة): Pastelería famosa situada en diferentes zonas de Ammán.

**Hábitos alimentarios:** Son las elecciones de alimentos hechas por los individuos respondiendo a las posibilidades que le ofrece sus culturas. El término fue creado por Margaret Mead.

**Hadices:** Son los hechos y dichos del profeta Mahoma. En la medida de lo posible intentan ser seguidos por parte de los fieles musulmanes.

**Hafi:t** (هفيت): Plato en la actualidad más común en el sur de Siria. Esta compuesto de *shara:b*, carne, pan *shra:k* y manteca. El arroz y los frutos secos son una nueva incorporación. Su semejanza con el *mansaf* es patente.

**Hala:l** (حلال): Que es aceptado por la religión islámica.

**Hala:we** (حلاوة): Dulce de sésamo con azúcar. Su apariencia es semejante al turrón.

**Al-ḥamdu le-l-la:h (الحمد لله):** Expresión por la que se da gracias a Dios. Se suele expresar al terminar de comer.

**Ḥandago:g (حندقوق):** Conjunto de hierbas que una vez machacadas se utilizan como especia en el *mansaf*. (Dialecto beduino).

**Al-ḥaqq al-‘a:m (الحق العام):** Ley civil.

**Ḥaqq ‘arab (حق عرب):** Ley árabe que está presente todavía en Jordania. Resuelve numerosos conflictos. Ver también **Ley árabe**.

**Ḥara:m (حرام):** Pecado, no permitido en la religión.

**Ḥethel o hethen (حتل):** Nombre que reciben los posos del café turco-otomano. Algunas personas en Jordania afirman ser capaces de leer en ellos el futuro.

**Ḥelbe (حلبة):** Alholva.

**Ḥeṣbe (حسبة):** Mercado central del que salen los alimentos que se mercantilizan a los diferentes espacios de distribución.

**Ḥommoṣ (حمص):** Crema de garbanzos.

**Honor (شرف):** Reputación de la persona así como de la tribu a la que pertenece. En Jordania la mayor parte del mismo recae en la figura de la mujer.

**Humanización de los animales:** Proporcionar características humanas a los animales.

**Ḥu:ra:n (حوران):** Meseta, que se extiende hasta el sur de Siria, al norte de Jordania, en la que se sitúa la ciudad de Irbid. Se trata de una de las partes más verdes del reino.

**Husein I:** Tercer rey de Jordania. En su reinado Jordania se arraiga como país destacado en la región.

## I

**‘I:d al-Fiṭr (عيد الفطر) o Al-‘I:d al-Ṣagi:r (العيد الصغير):** Festividad musulmana. Se trata de los tres días festivos que celebran el término del mes sagrado de Ramadán o mes del ayuno musulmán.

**Al-‘I:d al-Kabi:r (العيد الكبير) o ‘I:d al-Aḏḥà (عيد الاضحى):** Fiesta del Sacrificio. Es la festividad religiosa más importante para el Islam que tiene lugar setenta días después del *Al-‘I:d al-Ṣagi:r*.

**Intifada (انتفاضة):** Levantamiento popular que llevó a cabo dos veces la población palestina contra la ocupación israelí de su tierra.

**Irbid (اربد):** Segunda ciudad en importancia de Jordania. Forma parte de la zona geográfica del Huran al igual que el sur de la vecina Siria.

**‘Ird (عرض):** Honor de la mujer.

**I’tiba:r (اعتبار):** Honor, importancia o respeto que concede una persona que invita a otra a comer.

## J

**Jarru:b (خروب):** Algarrobo. Se hace con él una bebida muy consumida en Ramadán.

**Jerife Husein:** Jerife y Emir de la Meca fue clave en la revolución árabe contra los otomanos. Fue el padre de Abdalla I o de Faisal I.

**“Jordania lo primero” (الاردن أولاً):** Especie de eslogan que creó el Gobierno jordano con el fin de integrar definitivamente a la población palestina en el país.

**Jordano:** Cualquier persona que posee el pasaporte jordano.

## K

**Kabse (كبسة):** Plato cuyo origen procede del Golfo. Consta de arroz como ingrediente principal, cocinado con verduras troceadas en pequeños trozos y muchas especias, picantes algunas de ellas.

**Ka‘ek (كعك):** Especie de pasta de pan muy cocida a la que se le puede añadir sésamo. Suele acompañar al té en los desayunos.

**Kalha (كلحة):** Restaurante famoso de *fala:fel*, *ḥommoṣ* y *fu:l*.

**Kana:fe** (كنافة): Dulce más importante de Palestina cuyo valor simbólico en los ritos de paso es enorme, de ahí que pueda ser considerado como el "dulce tótem" de Jordania gracias a la población palestina que en este país habita.

Posiblemente es originario de Nablus, aunque se puede encontrar en cualquier país de la zona incluida Turquía. Está hecho de fideos, miel y queso blanco. Existen diferentes variedades entre las que destacan dos, el *jeshne*, en el cual el fideo no está troceado y el *na'me*, en el que sí.

**Karak** (الكرك): Ciudad emplazada al sur de Jordania. Es famosa por su *yami:d*, ingrediente principal del *mansaf*, plato tótem de la cocina del país.

**Kara:ma** (كرامة): Dignidad de la persona.

**Karam** (كرم): Generosidad, nobleza de la persona.

**Karkadé** (كركدية): Bebida que se hace de la flor del hibisco. Muy famosa en Egipto.

**Kola:j** (كلاج): Dulce de varias capas de hojaldre, queso, azúcar y manteca.

**Korkom** (كركم): Cúrcuma.

**Kubbe** (كبة): Plato tótem de la cultura sirio-libanesa. Se trata de *borgol* con carne cocinado de diferentes formas. La manera más famosa de cocinarse es como bolitas fritas de *borgol* rellenas de carne. Se puede cocinar también en yogurt, incluso existe el *kubbe nayye* o *kubbe* crudo más habitual en la cocina antes mencionada.

**Kufiya** (كوفية): Pañuelo palestino. Actualmente en Jordania se suele identificar el del color negro con Palestina y el del color rojo con los transjordanos en una especie de símbolo de identidad.

**Kufta** (كفتة): Carne picada condimentada con cebolla, perejil y diferentes especias. Se cocina en salsa de tomate o en salsa de sésamo.

## L

**Labane** (لبنة): Yogurt al que se le ha eliminado parte de su suero.

**Laylat al-qadr** (ليلة القدر): Noche del destino o noche del deseo en la que fue revelada *El Corán*. Puede ser cualquiera de las diez últimas noches impares de Ramadán, pero la creencia popular la sitúa en la del día 27 del mes sagrado. Expresa la tradición que el deseo que en ella se formule se cumplirá.

**Lefda:wi** (الفداوي): Persona encargada de elaborar el café árabe.

**Ley árabe** (حق عرب): Ley ancestral tácita que desde antaño rige la vida social de las tribus árabes. Especie de código legal beduino.

**Lipofobia**: Miedo a la grasa y por ende a engordar.

**Lipofilia**: Amor a la grasa.

**Liya:n** (ليان): Caldo cocinado del *yami:d* para el plato del *mansaf*. Ver *shara:b*.

**Liyye** (لية): Grasa de animal. Es muy usada en la cocina jordana.

## M

**Maán** (معان): Ciudad situada en el desierto al sur de Jordania muy cerca de Petra.

**Mabrade** (مبردة): Recipiente de madera en el que se dejan enfriar los granos de café una vez tostados al gusto.

**Mabru:k** (مبروك): “Felicidades”. Expresión por la que se da la enhorabuena por algo.

“**Macdonalización**”: Término que hace referencia a los principios que presiden el funcionamiento de los restaurantes de comida rápida, los cuales han ido penetrando en la sociedad americana primero y en otras sociedades después.

**Madaba** (مادبا): Ciudad al sur de Ammán de mayoría cristiana.

**Maḍa:fa** (مضافة) o **diván** (ديوان): Sala o especie de casa perteneciente a una gran familia del país. Pueden existir divanes propiedad de pueblos palestinos o jordanos igualmente. En él tienen lugar los hechos más destacados de la vida social de sus miembros, esto es, pedidas de mano, funerales, resolución de conflictos de honor, etc.

**Mafraq** (المفرق): Provincia jordana situada en el norte del país cerca de Siria.

**Maftu:l** (مفتول) o **mogrebiye** (مغربية): Se trata del famoso cus-cus norteafricano, aunque la forma de cocinarlo es un tanto diferente y el grano más gordo. En Jordania es considerado por la población como un plato palestino.

**Mahfara** (محفرة): Vaciador. Utensilio de cocina que ayuda a vaciar ciertos alimentos como calabacines, patatas, etc.

**Mahlab** (مهلّب): Polvo del marel, cerecino o cerezo de Santa Lucía (*prunus mahaleb*), muy utilizado en la cocina de la Gran Siria.

**Mahshi**: (محشي) o **majshi**: (مخشي): Hace referencia a cualquier verdura o tubérculo relleno de arroz y de carne el primero o de carne y cebolla el segundo. Su valor simbólico es grande por necesitar mucho trabajo su elaboración.

**Ma'mu:l** (معمول): Dulce que se elabora en todas las fiestas religiosas, tanto musulmanas como cristianas, en Jordania. Se trata de un dulce en forma de rosca relleno de dátíl o de molde relleno de nuez o de pistachos

**Mana:'i:sh** (مناقيش): Especie de pizzas con diferentes ingredientes, patata, espinacas, tomillo, carne, etc. Denominación utilizada generalmente en Líbano y Siria.

**Mandi**: (مندي): Comida elaborada con arroz, pasas y frutos secos. Es una comida proveniente del Golfo.

**Mangal al-na:r** (منقل النار): Utensilio de metal o de cobre que emula en las casas o en los divanes al *nugra*. Su finalidad es la de que siempre esté presente el café *sa:da* caliente, aunque en la actualidad en muchas casas y restaurantes es meramente decorativo. (Dialecto beduino)

**Mansaf** (منسف): Sus ingredientes son carne de cordero, *yam:id*, arroz, pan *shra:k* y frutos secos. Representaría en el imaginario del país la identidad beduina por eso se constituye como el plato tótem de la cultura jordana.

**Ma'du:s** (مقدوس): Pequeñas berenjenas rellenas de nueces, guindillas, ajos, tomate verde y perejil.

**Malfu:f** (ملفوف): Hojas de col rellenas de arroz y carne picada.

**Ma'lu:be** (مقلوبة): Plato tótem de *facto* de la cultura palestina en Jordania. Equivaldría en importancia al *mansaf*. Es un plato basado en el arroz cocinado con berenjena y/o coliflor y pollo, previamente fritas las verduras y cocido el pollo con sus especias pertinentes. El nombre lo adquiere al tener el plato que ser volcado (*maqlu:b* en árabe) y presentado en una bandeja.

**Mari:s** (مريس): Una vez que el *yami:d* es macerado en agua recibe, en árabe, esta denominación.

**Maşel** (مصل): Suero o líquido amargo que suelta la leche al coagularse.

**Mehba:ÿ** (مهباچ), **mehba:sh** (مهباش): Especie de almirez de madera en el que se muelen los granos de café una vez fríos.

**Mehma:sa** (محماسة): Recipiente de cobre en el que se tuestan los granos de café.

**Menta** (نعنع): Hierba utilizada para aromatizar el té.

**Mercado** (سوق): Se trata de los mercados tradicionales en los que se venden diferentes productos generalmente verduras y frutas (*su:' el-jodrà*). En Ammán existen numerosos mercados populares situados, casi todos ellos, en la parte *este*.

**Mezze** (مزّة): Tapas árabes.

**Mhalabiye** (محلّبية): Dulce a base de leche, azúcar, agua de rosas, agua de azahar y frutos secos.

**Motabbal** (متبل): Crema de berenjenas asadas, salsa de sésamo, ajo, limón y sal. También se puede hacer de calabacines. Es muy habitual en la cocina levantina junto al *hommoş*.

**Mli:hiye** (مليحية): Caldo cocinado del *yami:d* para el plato del *mansaf*. Palabra bastante antigua. Ver *shara:b*.

**Mlu:jiyye** (ملوخية): Yute (*corchorus capsularis*). Verdura originaria de Libia y Egipto muy cocinada por la población de Jordana. Para los palestinos se trata de un emblema de la cultura culinaria que ellos llevaron a los jordanos. Su nombre podría proceder de *mulu:kiye* (real, perteneciente a los reyes).



**Al-mo'assase al-'askariyye (المؤسسة العسكرية):** Supermercados dependientes en su mayoría del Gobierno jordano de carácter militar.

**Mo'ajana:t (معجنات):** Mini pizzas con diversos ingredientes: espinacas, carne, patata, tomillo, etc.

**Mogli: (مغلي):** Dulce con arroz, alcaravea, canela, coco, frutos secos, pasas y anís. Es preparado a los invitados que van a felicitar a la mujer recién parida.

**Mujallal (مخلال):** Encurtidos.

**Moqabella:t (مقيلات):** Entrantes o tapas. Ver **mezze**.

**Msajjan (مسجن) o mħammaş (محمص):** Plato propio de diferentes zonas de Palestina. Es considerado por la población jordana como el plato tótem de la cultura palestina. Su ingrediente principal es el aceite de oliva el cual baña generosamente un pan *tabu:n* al que se le ha añadido abundante cebolla frita y piñones. Una vez que se ha tostado todo al horno, se le espolvorea zumaque y se completa con diferentes trozos de pollo previamente frito.

**Mjaddara (مجدرة):** Lentejas cocinadas con arroz.

## N

**Na'na' (نعنع):** Menta. Hierba con la que se aromatiza el té.

**Nakha (نكهة):** Aroma y sabor.

**Namliyye (نملية):** Especie de despensa en la que se guarda la comida.

**Narguile (نرجيلة):** Pipa de agua.

**Navidad (عيد الميلاد) o Fiesta pequeña (العيد الصغير):** Fechas en las que se celebra el nacimiento de Jesús. La Navidad católica es el 25 de diciembre, pero para los ortodoxos es el 7 de enero.

**Nawa:shef (نواشف):** Comida seca en comparación con los cocidos o arroces que se preparan con el caldo y la salsa suficiente para ser consumidos con cuchara. Esta sería el queso, el aceite y el tomillo, la mermelada, las patatas fritas, el tomate, etc.

**Ne'me (نعمة):** Gracia ofrecida por Dios. El pan es el alimento que detenta el mayor grado de *ne'me*.

**Neofilia:** Gusto por la innovación.

**Neofobia:** Miedo a la innovación.

**Nejes (نجس):** Impuro. Para los musulmanes el cerdo o el perro adquieren este estatus.

**Nugra (نقرة):** Lugar en el que se prepara el fuego, fuera de la tienda beduina, con el fin de realizar café o té, bebidas que siempre deben de estar calientes y presentes entre los beduinos como señal de hospitalidad y honor. (Dialecto beduino).

## O

**Obesidad:** Se define como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud. También se le denomina sobrepeso.

**Ocra:** En árabe recibe el nombre de *ba:miye*. Planta originaria de África de la familia de las malváceas. Con ella se lleva a cabo una de las comidas más populares de la cocina del país.

**O.C.N.I.:** Siglas que hacen referencia a “objetos comestibles no identificados”. Se trata de un término acuñado por Fischler.

**Ortorexia:** Obsesión patológica por consumir una dieta saludable.

## P

**Palestino:** Persona procedente de Palestina (hoy en día Israel-Palestina).

**Palestinos-jordanos:** Aquellos palestinos que adquirieron el pasaporte jordano en 1950 fecha en la que el Gobierno jordano confirma la anexión de las dos orillas del Jordán.

**Pan şa:j (خبز صاج):** Pan de capa muy fina. Contiene más miga que el pan *shra:k* pero menos que el pan *ta:bu:n*. Recibe este nombre de la placa de metal en la que es hecho.

**Pan (e)shra:k (خبز اشراك):** Es el pan más fino que existe. Se utiliza, por ejemplo, en el *mansaf*.

**Pan ta:bu:n (خبز طابون):** Pan semejante al *shra:k* pero con miga y por lo tanto mucho más grueso.

**Pascua, 'I:d Al-Fiṣḥ (عيد الفصح) o Al-'I:d Al-Kabi:r (العيد الكبير):** Se trata de la fiesta cristiana que celebra el fin de la Cuaresma y la Semana Santa.

**Plato-tótem:** Plato al que se le atribuye un valor simbólico especial, relacionado con la identidad cultural de un pueblo. En la cultura jordana este lugar lo detenta el *mansaf*.

**Príncipe Hasan:** Hermano del rey Husein I e hijo de Talal I. Fue durante años el eterno heredero al trono pero su hermano a última hora cambió su decisión y le ofreció el mismo a su hijo Abdallah II.

**Política de defensa de la democratización:** A partir de 1988/9 Jordania empieza a seguir las pautas que le van marcando el F.M.I. y el B. M. en materia económica.

## Q

**'Ahwe 'al-ri:ḥa (قهوة على الريحة):** Café turco-otomano sin nada de azúcar.

**Al-gahwe el-fa:kke (القهوة الفاكّة):** Café que no está lo suficientemente caliente como manda la tradición. (Dialecto beduino).

**'Ahwe ḥelwe (قهوة حلوة):** Café turco-otomano con bastante azúcar.

**Al-gahwe el-sa:yde (القهوة الصاعدة):** Café que no es de buena calidad porque ha caído algo como por ejemplo un insecto. (Dialecto beduino).

**'Ahwe wasaṭ (قهوة وسط):** Café turco-otomano con poco azúcar.

**Qawmiyya (قومية):** Término que hace referencia al panarabismo.

**Al-Quds (القدس):** Famoso restaurante popular situado en la zona del Balad o casco antiguo de la capital jordana. Es una muy buena opción para degustar las comidas populares.

## R

**Ramaḍa:n (رمضان):** Noveno mes, mes sagrado de ayuno para los musulmanes. No se puede ingerir ningún alimento, ni beber, ni tener malos pensamientos, ni mantener relaciones sexuales desde el amanecer hasta el anochecer.

**Rashu:f (رشوف):** Plato cocinado generalmente por aquellas familias de origen beduino compuesto por *shara:b*, lentejas (hay quien pone también garbanzos o calabaza), un poco de arroz y de cebolla, y abundante pan *shra:k* (como base del plato).

**Refugiados palestinos (لاجئون):** Se trata de los refugiados palestinos que salieron huyendo de Palestina en 1948.

**Refugiados-desplazados palestinos (نازحون):** Son los palestinos que en el año 1967 permanecieron en sus casas en la guerra que ese año enfrentó a árabes e israelíes. La zona en la que vivían fue anexionada por Jordania en 1950 por lo que desde ese año poseen el pasaporte de este país.

**Retornados:** Se conoce con este término a la población jordana que volvió al país después de los acontecimientos que siguieron a la invasión de Kuwait en 1991. La mayor parte de ellos eran palestinos (راجعون).

**Ritos de paso (طقوس):** Son las diferentes etapas en la vida de un ser humano en el que el “yo” de la persona muere de forma drástica para volver a renacer. En algunos de ellos algunos alimentos detentan un papel fundamental en ocasiones simbólico.

## S

**Ṣabba:b (صباّب):** Persona que elabora y sirve el café. Ver *Lefda:wy*.

**SafeWay:** Supermercado que se encuentra en la zona de Shmisani y el Séptimo Círculo en Ammán.

**Sahra ramaḍa:niyye (سهرة رمضان):** Velada que se lleva a cabo los días de Ramadán. La gente consume los dulces y las bebidas propias de estas fechas al tiempo que habla y juega a las cartas.

**Ṣaḥte:n (صحتين):** ¡Qué aproveche! Fórmula que es expresada por el anfitrión a sus invitados.

**Saḥu:r / Suḥu:r (سحور):** Especie de comida o desayuno que se toma en la época de Ramadán antes de la llamada a la oración que marca el comienzo del ayuno del día.

**Salt (السلط):** Ciudad situada al norte de Jordania en la región del Balqa. Circunstancias históricas ocurridas en los años veinte del siglo XX impidieron que esta ciudad se convirtiese en la capital del país, pese al hecho de que se erigía como el núcleo urbano más destacado en el momento de la creación del Reino Hashemí.

**Salvia (مرمية):** Se trata de una variedad de nuestra salvia muy utilizada generalmente por la población palestina para acompañar y aromatizar el té.

**Samen baladi: (سمن بلدي):** Manteca de animal. Con ella se cocinan diferentes comidas del país como las hojas de parra, el *mansaf*, los calabacines rellenos, etc.

**Santa Bárbara:** Festividad cristiana en la que la noche del 3 de diciembre y el 4 de diciembre se celebra el asesinato de esta Santa por su propio padre en defensa de su fe cristiana. Se come el dulce que lleva su nombre, el *burba:ra* (بربرة).

**Sarcofagia:** Distinción hecha por Noëlie Vialles. El origen animal de un alimento queda encubierto para las personas carnívoras.

**Şayya:diye (صيادية):** Comida a base de arroz y pescado con las especias adecuadas.

**Seder (سدر):** Especie de bandeja grande de metal en el que se sirven diferentes comidas, en especial aquellas cuyo ingrediente principal es el arroz.

**Seguridad alimentaria (الاكتفاء الذاتي):** Importancia de que los alimentos que se consuman sean inocuos para la salud. También hace referencia al hecho de que una sociedad sea capaz de proporcionar a sus ciudadanos la suficiente cantidad de alimentos para satisfacer sus necesidades biológicas.

**Sha:kriye (شاكريه):** También llamada *laban emmo* (لين إمه). Comida cuyo ingrediente principal es el yogurt en el que se cocina pollo o cordero y se acompaña con arroz.

**Sha:mi: (شامي):** Perteneciente al Bilad Al-Sham.

**Shani:ne (شنيينة):** Bebida de yogurt salado. En Siria y Líbano recibe el nombre turco-otomano de *ayran*.

**Shara:b (شراب):** “Yami:d disuelto, cocinado y listo para ser servido.

**Sha:werma: (شاورما):** Bocadillo de pan de pita relleno de carne de ternera o de pollo junto a las salsas pertinentes y encurtidos. En España es conocido como *donner kebab*. Es un ejemplo de exportación de la globalización alimentaria de Oriente hacia Occidente.

**Shayj (شيخ) :** Persona más destacada de una tribu que la representa ante las demás. Jefe religioso musulmán.

**Sho:rabet ‘adas (شورية عدس):** Sopa de lentejas amonedadas. Suele ser el plato, tras el dátil, con el que se rompe el ayuno casi todos los días de Ramadán.

**Shushbarak (ششبرك):** Bolitas de pasta rellenas de carne en salsa de yogurt.

**Sulṭa:n Ibra:hi:m (سلطان ابراهيم):** Nombre que recibe en árabe el salmonete.

**Summa:’ (سماق):** Zumaque. Semillas del zumaque, caracterizadas por ser de un color granate muy intenso, que se emplean en algunas comidas jordanas como condimento.

**“Superwoman”:** Exigencia de la sociedad hacia la mujer actual. Se trata de una mujer que debe ser capaz de mantener una perfecta imagen física y personal al mismo tiempo que trabaja dentro y fuera de casa contribuyendo a la economía familiar.

**Su:s (سوس):** Regaliz. Con él se hace una de las bebidas de Ramadán.

**Sykes-Picot:** Acuerdos firmados el 9 de mayo de 1916 por Gran Bretaña, Francia y Rusia en la denominada Conferencia de San Remo en 1920, en la que el consejo supremo aliado ratificaba la repartición de los países árabes llevada a cabo por Francia y Gran Bretaña.

## T

**Ta’li:le (تعليلة):** Reunión en el diván del más importante de la tribu para charlar, tomar café, escuchar música o discutir algo importante para la comunidad.

**Ṭabba:j (طباخ):** Cocinero.

**Ṭabi:j (طبيخ):** Platos de la cocina levantina que se consumen con cuchara.

**Tabú alimentario:** Alimentos que no se consumen por diferentes razones, ya sean religiosas o no.

**Tabbu:le** (تبولة): Ensalada considerada por los libaneses como su plato-tótem. Sus ingredientes son el perejil y el borgol. Se le puede añadir tomate. En Jordania forma parte del *moqabella:t* o entrantes.

**Tafaddalu:** (تفضلوا): Fórmula por la que se invita a comer o a pasar a una persona.

**Tafila** (الطفيلة): Provincia jordana situada al sur del país entre el Al-Karak, Aqaba y Maán.

**Tagmi:s** (تغميس): Alimentos que se consumen untándose con pan.

**Talal I:** Hijo de Abdallah I. Durante su reinado se aprobó la Constitución jordana. Debido a problemas de salud fue obligado a abdicar a favor de su hijo Husein I.

**Tamer hendi:** (تمر هندي): Bebida a base de tamarindo. Es frecuente en fechas de Ramadán.

**Tamli:h** (تمليح): Salar. Conservar alimentos con agua y sal.

**Tandu:ri:** (تندوري): Mezcla de especias con la que los indios condimentan el pollo o a la carne.

**Taqali:d** (تقاليد): Tradiciones. Imitación que una persona hace del comportamiento de otras.

**Ṭarabi:za** (طربيزة): Especie de mesita en la que se depositan las bebidas que se ofrecen a los invitados cuando se encuentran sentados en los sofás o sillas del salón.

**Tarwi:de** (ترويدة): Canción entonada junto a las albórbolas cuando se sirve el *mansaf*.

**Tashri:be** (تشريبة): Café ya hecho que ha sobrado.

**Tawṣi:hi:** (توجيهي): Examen de la selectividad en Jordania. Su importancia es tal que puede ser considerado un rito de paso.

**Tomillo** (صعتر, سعتر, زعتر): Se toma en los desayunos en forma de polvo al que se le añade pepitas de sésamo. También, se puede utilizar como infusión con propiedades curativas o como condimento para las comidas. En Siria y Líbano se consume también en ensalada.

**Transculturación:** Contacto intercultural.

**Transjordano:** Persona cuyos ancestros vivían en las tierras que hoy constituyen el país Hashemí. Suelen ser las de origen beduino y de conocidas familias.

**Tribu** (قبيلة)/(عشيرة): Grupo de personas conceptualizado en la función de la genealogía.

## U

**Umma** (امة): Comunidad de creyentes desde un concepto islámico.

**'Urf** (عرف): Hábitos de conducta a los que obliga la sociedad.

**'U:zi:** (قوزي): Plato emblema de la cocina siria. Se trata de arroz cocinado con diferentes ingredientes como guisantes, cebolla, zanahoria, carne picada y pollo. Se acompaña con yogurt o ensalada. Recibe el nombre de *ṣorra:r 'u:zi:*, cuando es revestido por una capa de hojaldre, al semejarse a un ombligo.

## W

**Wa'fat Arafa:t:** Ayuno que se hace un día antes de que empiece la Fiesta del Sacrificio. Lleva ese nombre porque los peregrinos en su peregrinación ese día suben al Monte Arafat en la Meca.

**Wara' dawa:li:** (ورق دوالي) o **wara' 'enab** (ورق عنب): Hojas de parra rellenas de arroz y carne. En Siria y Líbano reciben el nombre de *wara' 'ari:sh*.

**Wara' lesa:n** (ورق لسان): Hechas de las hojas de una planta típica en las calles de Ammán que tienen forma de lengua, de allí su nombre en árabe. No tan cocinadas como las anteriores llevan los mismos ingredientes en el relleno.

**Warba:t** (وربات): Dulce árabe. Se compone de hojaldre relleno de nata y abundante almíbar. Tiene forma de rombo.

**Wasfi Al-Tal:** Primer ministro jordano que tuvo un papel destacado en la Guerra Civil jordana, también llamada “Septiembre negro”. Ocurrida en 1970 enfrentó a palestinos contra transjordanos. Fue asesinado en 1971 en Egipto.

**Waṭaniyya** (وطنية): Patriotismo.

**Wehdat** (وحدات): Famoso campamento de refugiados palestino situado en la parte este de la capital.

## Y

**Yabri:** (جبري): Conocido restaurante de Ammán.

**"Ya:ha"** (جاهة): Grupo de personas importantes de una familia o una tribu que van ante los representantes de otro grupo de personas con el fin de solucionar un conflicto o pedir algo (la mano de una chica, venganza por algo, etc.).

**Yajne** (بخنة): Comida a base de verduras, ya sea calabacín, zanahoria, patata, alcachofas, etc. con salsa de tomate. Se añaden a la carne, generalmente jarrete, dejándose todo cocer. Es una especie de *tabi:j*.

**Yalanji:** (يلنجي): Hojas de parra rellenas de arroz. Su nombre es turco y la palabra significa "mentiroso" dado que no incorporan carne. Se consumen, por ejemplo, mucho en época de ayuno cristiano cuando los pertenecientes a esta religión no comen carne.

**"Yami:d"** (جميد): Yogurt totalmente seco puesto que se le ha despojado totalmente de su suero. Tiene un sabor agrio. Es muy importante al constituirse como el ingrediente principal del *mansaf*, plato tótem de la cocina jordana.

**"Yari:she"** (جريشة): Es semejante al *fri:ke* pero el grano es más duro.

**Yaser Arafat:** Personaje más conocido de la O.L.P. (Organización para la Liberación de Palestina) y de la lucha del pueblo palestino para recuperar sus derechos y sus tierras.

**Yeslamo i:dekom** (يسلم ايدكم): "Gracias a vuestras manos". Fórmula que se expresa a la o las personas que han preparado la comida agradeciéndoles su labor.

**"Yorn"** (جرن): Mortero de cobre en el que se majan los granos de cardamomo.

**"Yo:z al-ti:b"** (جوز الطيب): Nuez moscada.

## Z

**Zaffe** (زفة): Cortejo nupcial.

**Zafar** (زفر): Suciedad que desprende la carne o el pollo al cocerse. Los cristianos consideran *zafar* a todo alimento procedente de los animales durante los periodos de ayuno.

**Zaga:ri:d** (زغاريد): Albórbolas.

**Za'i:m** (زعيم): Persona que se erige como la persona más importante y la referencia de una tribu.

**Zala:biye** (زلابية): Dulce hecho de pan *shra:k*, sésamo, *habbet al-barake* y *maḥlab*. Se hace en aceite y se introduce en almíbar y se corta. Es el dulce que se ofrece en algunas ocasiones como la Epifanía cristiana. Los musulmanes lo hacen para Ramadán.

**Zarb** (زرب): Comida que elaboran generalmente los beduinos de Jordania. Se trata de algunas verduras que acompañan a la carne de cordero generalmente, o de pollo, que se van haciendo una vez que han sido enterradas en ascuas dentro de la tierra.

**Zarqa** (زرقاء): Situada al norte de Ammán es la tercera ciudad en importancia del país.

**Zebde** (زبدة): Mantequilla.

**Zonas Industriales cualificadas (Z.I.C.):** Proyecto americano que supone implantar zonas en Jordania, y en el futuro en otros países árabes, en las que los fabricantes que en ellas se establezcan puedan exportar su mercancía al mercado de E.E.U.U. libre de tarifas e impuestos cumpliendo con unas normas de origen.

**Zoofagia:** Distinción hecha por Noëlie Vialles. En ella la sustancia comestible muestra su animalidad.